

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc - 2022



Nous avons découvert cette cuvée avec le millésime 2021. Cette année-là, ce fut à peu près la seule bonne nouvelle venue d'un vignoble bourguignon largement dévasté par le gel et n'ayant pas grand-chose à offrir de nouveau... Quel bonheur de découvrir alors ce précieux Hautes-Côtes de Beaune que les amateurs les plus avertis attendaient depuis quelques années déjà...

En effet, les Dancer étaient propriétaires d'une belle prairie calcaire, de près de deux hectares, sur les hauteurs de Nantoux. Nous nous situons à 400 mètres d'altitude environ, sur le plateau qui surplombe le vignoble de Pommard. Sur un terroir aux sols minces et très calcaires, bien plus tardif qu'un peu plus bas sur la Côte de Beaune et donc moins sensible aux risques de gel printanier.

Vincent nourrit depuis quelques années le projet de concrétiser ici sa vision d'une viticulture s'inscrivant pleinement dans un écosystème diversifié, aux antipodes de la monoculture intensive qu'elle est, selon lui, trop souvent devenu en Bourgogne. Inscrivant sa démarche dans le respect des paysages et de la biodiversité, et parfaitement conscient que sur ce plateau calcaire aride et très filtrant, la gestion de l'eau serait un facteur clé, il a donc conçu ce projet viticole mais aussi agro-forestier dans la recherche de l'équilibre du vivant.

Préservation de haies protectrices au sein même des parcelles, plantations d'arbres fruitiers, contribuant à installer la faune pollinisatrice, une gestion intelligente des couverts végétaux pour préserver humidité et souplesse des sols sans trop concurrencer la vigne... Ici, Théo et Vincent ont vraiment pu mettre en place une vision personnelle et presque sans contrainte de la viticulture. Pour un résultat qui commence aujourd'hui à porter ses fruits. Les sélections massales de chardonnay et de pinot noir, mises au point avec l'aide précieuse du pépiniériste Lilian Bérillon, s'y plaisent et ont donné en 2022 des raisins sains, bien mûrs et particulièrement savoureux.

Le résultat rayonne aujourd'hui d'un éclat exceptionnel. Dès le premier nez, aux accents fumés de silex frotté et sésame torréfié, on ressent l'omniprésence du calcaire. Mais la densité et la profondeur tirées de la roche s'accompagnent d'un registre d'arômes énergiques et réjouissants : on pense aux fleurs du verger et à l'acacia, à la verveine et au zeste de citron, aux fruits du verger à peine cueillis, encore gorgés de leur jus finement acidulé. Une touche de poudre d'amande et quelques notes de brioche et de pain frais viennent apporter une note gourmande. La

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sensation d'équilibre est remarquable.

Quant à la bouche, elle jaillit de saveurs pures et énergisantes de fruits blancs et d'agrumes, étirées par une trame pierreuse qui vibre littéralement sur le palais et électrise nos papilles. L'intensité est à son comble. La persistance, finement épicée, impressionne.

Un joyau, ultra-confidentiel, et déjà un classique signé Dancer.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

©2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Equilibré et frais : silex frotté, sésame torréfié, omniprésence du calcaire, fleurs du verger, acacia, verveine, zeste de citron, fruits du verger à peine cueillis, poudre d'amande, brioche, pain frais.

Bouche : Saveurs pures et énergisantes de fruits blancs et d'agrumes, étirés par une trame pierreuse qui vibre littéralement sur le palais et électrise nos papilles. Finale intense, persistante et épicée.

Accords mets-vins : Langoustines snackées, jus de tête crémeux à l'estragon, sole grillée accompagnée d'un filet de citron et d'un écrasé de pomme de terre aux brisures de truffe. Ris de veau rôtis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique