

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2022



Le climat des Corbins occupe une position privilégiée, au Nord-Est du finage de Meursault. Il jouxte d'ailleurs un Premier Cru méconnu, Les Plures, traditionnellement planté en pinot noir et commercialisé sous l'appellation Volnay-Santenots.

Ici, le sol assez caillouteux en surface mais plutôt riche en argiles profondes confère au vin un bel équilibre entre puissance enveloppante, relief et vibration. En outre, la parcelle exploitée par les Dancer, plantée en 1986, occupe une exposition variant pratiquement du Nord au Sud, ce qui permet de jongler habilement avec les niveaux maturité des raisins pour régler au millimètre les équilibres du vin. Vincent avait très tôt compris l'intérêt de le vinifier séparément. Ils sont peu nombreux à avoir fait ce choix : quand on goûte ce Meursault Les Corbins à la fois séveux, tonique et percutant, on se dit qu'il a eu une bien belle intuition.

Il faut avec ce Meursault savoir attendre les éléments discursifs. Élégamment, sans jouer des coudes, les premières notes florales s'échappent du verre, évoquant le muguet dans son expression la plus gracile mais aussi le chèvrefeuille. Viennent ensuite les notes plus attendues de pierre frottée et de noisettes torréfiées, qui s'échappent en volutes sensuelles. Dans ce cortège de saveurs délicates, la pâte d'amande et le pain toasté pointent leur nez tout comme la poire bien mûre, le citron confit et la mandarine. On devine, sur une touche discrète de noix de muscade et de baie de genièvre, la patine délicate d'un élevage parfaitement maîtrisé et ajusté au fruit. Ce dernier lui confère une complexité rare.

En bouche, on mord littéralement dans les segments d'agrumes mûrs et juteux. L'entame tonique, croquante laisse ensuite place à quelques notes scintillantes de zeste de citron vert. Cette tension est un arc-boutant bienvenu dans cet édifice au juste équilibre. Un édifice à l'architecture riche, évoquant le gothique flamboyant. Une touche empyreumatique élégante, suivie de légères notes beurrées et d'appétentes saveurs de pêche blanche hissent le plaisir très haut. De persistants amers frais et zestés s'accordent avec les nuances miellées. La finale impressionne par sa longueur, laissant poindre quelques délicates sensations crayeuses. Le jus revient, vibre et brille sans jamais faiblir.

Pour que la fête des papilles soit belle nous accorderons la texture de ce vin profond à des gambas sautées au gingembre, à des langoustines flambées servies avec un jus à l'estragon ou encore à des Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Le volume de ce Meursault se satisfera fort bien d'une belle gamme de fromages à pâtes pressées cuites, comme un vieux Comté ou un gouteux savoyard de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Beaufort.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Profond, complexe : muguet, chèvrefeuille, pierre frottée, noisettes torréfiées, pâte d'amande, pain toasté, poire, citron confit, mandarine, noix de muscade, baie de genièvre.

Bouche : Entame tonique et croquante (agrumes mûrs et juteux), notes scintillantes de zeste de citron vert, touche empyreumatique élégante, légères notes beurrées, saveurs de pêche blanche, amers frais et zestés, nuances miellées. Longue finale crayeuse.

Accords mets-vins : Gambas sautées au gingembre, langoustines flambées servies avec un jus à l'estragon, Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Fromages à pâtes pressées cuites, comme un vieux Comté ou un gouteux savoyard de Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique