

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons Village - 2022



Pour nombre de vigneron, critiques ou autres connaisseurs, ce climat des Grands Charrons fait partie, avec Chevalière ou encore Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est et au Sud-Est et surtout, un substrat d'argiles fines, riches en oxyde de fer, qui laisse rapidement la place à la roche-mère de dalles calcaires. Le sol est plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus mince et pierreux sur le haut, gage de finesse...

Vincent Dancer exploite ici une petite parcelle de moins de 30 ares. Les vieilles vignes, plantées en 1958, occupent une parfaite position de mi-coteau. Le soin cultural de tous les instants, largement inspiré par la biodynamie, permet à la plante de s'imprégner en profondeur de ce terroir calcaire et pierreux, avec une vitalité et une énergie exemplaires.

Sur ce millésime 2022 de chair et d'énergie, ce Grands Charrons particulièrement expressif semble incarner à lui seul tout ce que l'on attend d'un Meursault : la sensualité gourmande et généreuse, la densité de texture mais aussi la tension acidulée et stimulante et cette vibration crayeuse qui stimule chaque papille et prolonge la finale de longues secondes.

Dès le premier nez, jaillissant, on se régale de notes à la fois sensuelles et délicates de fleurs du verger, de mimosa, de miel de tilleul ou d'acacia, de poire Comice ou Williams, de pêche et de prune jaune, soutenues par une trame plus acidulée entre limoncello et zeste de citron jaune ainsi qu'une touche mentholée rafraichissante. Une nuance fumée de pierre à fusil, une autre plus suave évoquant le sucre glace, quelques saveurs de pain frais, mais aussi des parfums plus épicés de noix de muscade ou de safran, tout s'enchaîne dans une belle harmonie expressive.

Texturé mais tendu et fuselé en bouche, le vin nous charme de ses saveurs franches de fruits blancs bien mûrs, presque crémeux. Mais il sait aussi stimuler nos papilles par son imprégnation calcaire et saline qui semble traverser en permanence la chair savoureuse du fruit. Quelle finale : élancée et percutante, elle nous emporte très loin et très haut. Le paragon du grand Meursault, à déguster d'ici 5 ans, sur un turbot sauce hollandaise ou des ris de veau aux girolles ! Un must incontournable mais malheureusement trop rare.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons Village - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel, délicat : fleurs du verger, de mimosa, miel de tilleul ou d'acacia, poire Comice ou Williams, pêche et prune jaune, limoncello, zeste de citron jaune, touche mentholée, pierre à fusil, sucre glace, pain frais, noix de muscade, safran.

Bouche : Texturé mais tendue et fuselée, saveurs franches de fruits blancs bien mûrs, presque crémeux, imprégnation calcaire et saline. Finale élancée et percutante, elle nous emporte très loin et très haut.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans, sur un turbot sauce hollandaise ou des ris de veau aux girolles !



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique