

Théo Dancer - Bourgogne Aligoté - 2022



Depuis son arrivée au Domaine familial en 2020, Théo Dancer a décidé, en accord avec son père, d'élargir la palette des cuvées signées Dancer en démarrant une micro-activité de négoce, auprès d'une poignée d'amis vignerons partageant la même philosophie en termes de viticulture, artisanale et respectueuse du vivant. Une nouvelle corde à son arc qui lui permet de vinifier d'autres cépages, d'apprendre à connaître et à interpréter d'autres terroirs, du Jura ou de Savoie par exemple.

Avec cet Aligoté, nous restons en Bourgogne mais mettons le cap sur les terroirs des Hautes-Côtes de Beaune, du côté de Nantoux. Nous nous situons à 400 mètres d'altitude environ, sur le plateau qui surplombe le vignoble de Pommard. Sur ce secteur aux sols minces et très calcaires, bien plus tardif qu'un peu plus bas sur la Côte de Beaune. Un terroir qui se révèle particulièrement intéressant sur un millésime solaire comme le fut 2022 car ici, l'aligoté mûrit lentement, développant de belles concentrations aromatiques sans rien perdre de son acidité naturelle et de sa fraîcheur.

Côté vinification et élevage, Théo applique les mêmes choix que pour les crus plus prestigieux du Domaine, avec des fermentations naturelles, sur levures indigènes et sans autre intrant, et un élevage majoritaire en grandes barriques, sans bois neuf, suivi d'un passage en cuves.

Le résultat est franchement bluffant d'équilibre et de complexité, entre gourmandise, élégance et fraîcheur. Le nez, expressif, s'ouvre sur une déclinaison d'herbes fines, aux accents chlorophylliens et mentholés. On pense aussi à l'eucalyptus, au bourgeon de sapin ou au suc des Vosges. L'éclat à la fois mûr et énergique du fruit prend maintenant les rênes, sur des notes de pomme Reinette ou Granny, de prune verte et de mirabelle finement acidulées, de zeste de citron vert et de pomelo, complétés d'une touche de carambole.

A l'aération prolongée, des parfums presque suaves de guimauve et de berlingots, finement miellés, se mêlent à des évocations plus exotiques de fruit de la passion ou de mangue. En parallèle, un côté floral et subtilement épicé s'affirme, autour des boutons de rose, de l'églantine et des fleurs blanches. Cardamome, poudre de gingembre et poivre long se mêlent à un bouquet d'une rare complexité. Impressionnant !

Le plaisir se prolonge dans une bouche à la chair fuselée, animée d'une belle acidité évoquant le jus d'un citron de Menton. Le milieu de bouche, gorgé de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau, entre brugnons et abricots, s'accompagne de fins amers rappelant la peau d'un pamplemousse. La persistance de la finale est surprenante à ce niveau,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avec une belle rémanence du fruit relevé d'une touche saline.

Un Aligoté de très haute tenue qui vous réglera sur un plateau de fruits de mer et crustacés bien sûr, des huîtres plates que l'on servira volontiers chaudes, mais aussi sur quelques spécialités bourguignonnes comme des escargots ou des cuisses de grenouilles. Une révélation !

©2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Théo Dancer - Bourgogne Aligoté - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Frais, élégant : herbes chlorophylliennes et mentholées. eucalyptus, bourgeon de sapin, suc des Vosges, pomme Reinette ou Granny, prune verte, pomelo, zeste de citron vert, guimauve, berlingots au miel, fruit de la passion, cardamome, gingembre, craie

Bouche : Chair fuselée, animée d'une belle acidité évoquant le jus d'un citron de Menton. Le milieu de bouche, gorgé de saveurs de fruits blancs, de brugnon et d'abricot, s'accompagne de fins amers rappelant la peau d'un pamplemousse. Belle longueur

Accords mets-vins : un plateau de fruits de mer et crustacés bien sûr, des huîtres plates que l'on servira volontiers chaudes, mais aussi sur quelques spécialités bourguignonnes comme des escargots ou des cuisses de grenouilles



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique