

Théo Dancer - Savagnin Jurassique - 2022



Dans la série des révélations signées Théo Dancer, on poursuit avec ce fabuleux Savagnin issu du terroir de L'Etoile, grand terroir calcaire du Jurassique. Par son élégance et sa profondeur, il se donne clairement des airs de « grand bourguignon » sans rien oublier de ses origines jurassiennes : on adore !

Le vin à la robe lumineuse au léger reflet vert s'ouvre dans un registre élégant et très expressif, dominé dans un premier temps par une belle fraîcheur chlorophyllienne et une dimension épicée très tonique. On pense au poivre vert, à la sauge, à la résine et la pomme de pin, à la cardamome ou au gingembre. On croit même déceler des évocations lointaines de basilic et de coriandre vietnamienne. La fraîcheur du zeste d'orange et du citron vert accompagne un fruit mûr, autour de la prune verte cuite avec sa peau, du noyau de pêche, de l'ananas. On évolue ensuite vers le biscuit à l'orange confite et la compote de rhubarbe.

A l'aération prolongée, la dimension florale revient en force, plus capiteuse maintenant : jasmin, eleagnus et nuances miellées accompagnent les notes subtilement camphrées de la bergamote. Si le bouquet se donne des accents bourguignons, on distingue au loin un voile fumé très fin, plus poudré que cendré, typiquement jurassien.

La bouche possède un charme fou : la matière naturellement dense est parfaitement cintrée autour d'une arête acidulée très stimulante. Les fruits à noyau s'entremêlent à la pomme granny, aux berlingots aux agrumes, à des saveurs de groseille à maquereau et de tarte à la rhubarbe. Doté d'un excitant rebond en milieu de bouche, il stimule nos papilles et nous impressionne par sa persistance, à la fois pimentée et saline.

Incontestablement, Théo Dancer nous montre avec ces cuvées qui lui ont ouvert d'autres horizons qu'il possède déjà une maîtrise impressionnante et un vrai style, tout en énergie fuselée, en équilibre, marqué par un grand respect du fruit et de son éclat naturel. En un mot : respect !

A table, on pourra aller sur une cuisine délicatement épicée, comme un curry doux de crevettes à la citronnelle, un tajine de lotte ou une anguille grillée à la japonaise.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Théo Dancer - Savagnin Jurassique - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Élégant, tonique : poivre vert, sauge, résine et pomme de pin, cardamome, gingembre. Basilic et de coriandre vietnamienne. Zestes d'orange et du citron vert, prune verte cuite, noyau de pêche, ananas, biscuit à l'orange confite, jasmin, miel, bergamote

Bouche : La matière dense est cintrée autour d'une arête acidulée extrêmement stimulante. Les fruits à noyau s'entremêlent à la pomme granny, aux berlingots aux agrumes, à la groseille à maquereau et de tarte à la rhubarbe. Superbe rebond pimenté et salin

Accords mets-vins : sur une cuisine délicatement épicée, comme un curry doux de crevettes à la citronnelle, un tajine de lotte ou une anguille grillée à la japonaise.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Savagnin

Culture : Biologique