

Domaine Jean-Marc Vincent - Bourgogne Blanc - 2022



Par son intensité aromatique, sa profondeur de bouche et son envergure à l'empreinte épicée et empyreumatique, on se disait en découvrant, le mois dernier, ce prodigieux Bourgogne 2022 qu'il avait absolument tout d'un Chassagne-Montrachet ! C'est vous dire le niveau.

En y réfléchissant d'un peu plus près, la comparaison n'est finalement pas si étonnante. Ce parcellaire est en effet issu d'une jeune vigne de 30 ares, plantée voici une douzaine d'années au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, tout près du village de Remigny.

Sur ces sols argilo-calcaires assez riches et profonds, Jean-Marc veille avant tout à maîtriser les rendements : il a compris que la concentration des raisins était ici la clé pour que le fruit porte le message du sol avec toute l'intensité qu'il recherche. Selon les millésimes, et pour davantage de complexité, Jean-Marc n'hésite pas à assembler aux jus de cette parcelle les fins de presse de ces crus, Beaurepaire ou Gravières en particulier.

Côté vinification et élevage, même précision que pour les crus : les fermentations s'opèrent grâce à une sélection de levures indigènes. Ici, point d'intrant œnologique, ni ajout de sulfite pendant toute cette phase. Pour l'élevage de son Bourgogne, Jean-Marc a recours, comme pour ses crus, à de grandes barriques de 500 litres, patiemment sélectionnées avec le concours de son ami et spécialiste en la matière, Bruno Lorenzon. Pour cette cuvée, il intègre à peine 10% de bois neuf et laisse le vin se patiner pendant 15 mois environ, avant d'être remis en masse et de finir de s'homogénéiser dans des cuves inox.

Le résultat est bluffant d'éclat aromatique, d'envergure et d'énergie. Le nez, jaillissant, nous régale de parfums de fruits blancs juste cueillis, de pêche, de zeste de citron vert, de chèvrefeuille, d'acacia et de fleurs du verger. Quelques notes de pâte d'amande, de financier et de crème entière ajoutent à la gourmandise du propos. Les épices ne sont pas loin, autour du poivre blanc, d'une pointe de gingembre et de la baie de genièvre. C'est un pur délice, à la fois frais, stimulant et nourrissant.

Juteux, fuselé, le vin offre en bouche un beau volume de fruit. Son toucher ample annonce un cortège de fruits frais et savoureux, autour de la pomme Reinette, de la pêche blanche, d'un jus de poire parsemé d'éclat d'amandes. Le milieu de bouche est animé d'une tension stimulante aux accents citronnés. Sur la finale, une sensation de fraîcheur énergique s'impose, encadrant un noyau pierreux effilé, empyreumatique et accrocheur. Crayeuse et salivante, elle nous épate par sa persistance.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce Bourgogne de très haut vol a décidément tout d'un Chassagne-Montrachet. Indispensable !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Bourgogne Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : jaillissant et gourmand : pêche, zeste de citron vert, chèvrefeuille, acacia, fleurs du verger, pâte d'amande, financier, crème entière, poivre blanc, gingembre, baie de genièvre

Bouche : Juteux, fuselé, beau volume de fruit, toucher ample, fruits frais et savoureux (pomme Reinette, pêche blanche, jus de poire, éclat d'amandes). Tension stimulante aux accents citronnés. Longue finale fraîche, crayeuse et salivante.

Accords mets-vins : Jeune une sole grillée, des tempuras de crevettes. Dans 3 à 5 ans, un vol au vent de volaille ou de fruits de mer. Un soufflé au Comté.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique