

## Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Les Potets - 2022



L'emblématique terroir des Potets se situe au cœur du village, en allant vers Maranges. Anne-Marie et Jean-Marc exploitent ici une vigne plantée au début des années 1980 sur des sols argilo-calcaires assez profonds mais rendus très drainants par l'omniprésence de petits cailloux blancs aussi bien en surface qu'en profondeur. Un substrat qui, couplé à une bonne exposition au Sud-Est, donne au vin son bel équilibre entre densité de texture, tension acidulée et une alonge saline aux fins amers typiques.

Cette année, ce parcellaire se montre particulièrement expressif dans son aromatique. Frais et délicat de prime abord, il ne cesse de gagner en maturité et en gourmandise au fil de l'aération. On démarre sur un paysage printanier de vergers et d'amandiers en fleurs, de jeunes pousses de cerfeuil et de lavande, de citronnelle, de citron vert et de rafraîchissantes nuances mentholées. On croque ensuite dans un fruit juteux, plein d'éclat, évoquant la poire et la pêche blanche. Puis viennent des notes plus méditerranéennes de bougainvilliers, de citron de Menton ou d'Amalfi, de pamplemousse rose. Le sol apporte maintenant une touche subtilement fumée évoquant cendre froide ou poussière de craie.

Décidément très prolixe, le bouquet évolue, à l'aération prolongée, vers une dimension plus friande encore, sur des évocations de tarte fine aux pommes, de tarte au citron meringuée, de madeleine ou de biscuit aux amandes. On en mangerait !

La bouche confirme la parfaite maturité du fruit. On se régale de saveurs de poire et de pomme Reinette, de citron, de mandarine et de pamplemousse. Le noyau de pêche et d'abricot apporte cette fine amertume qui prolonge le plaisir et active la salivation. En milieu de bouche, le volume de l'entame se resserre, gainé par une trame saline et épicée aux accents de bâton de réglisse et de feuille de céleri. La finale se montre à la fois tonique et gourmande, balançant entre biscuit, marmelade à l'orange et fruits blancs délicatement beurrés. L'empreinte des calcaires l'allonge et la fait vibrer sur le palais.

Charmeur et sapide, ce superbe Santenay Les Potets vous régalerait, dans 3 ans, sur un sandre au four accompagné d'un beurre citronné, des quenelles de brochet ou un Parmentier de cabillaud. On pense aussi à une cassolette gratinée de fruits de mer ou des ravioles de Romans. Autres options, une blanquette de volaille ou des cannelloni à la ricotta et aux épinards accompagnés d'une crème au pecorino.

On adore !

## Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Les Potets - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : vergers et amandiers en fleurs, cerfeuil et lavande, citronnelle, citron vert, nuances mentholées, poire, pêche blanche, bougainvilliers, citron de Menton ou d'Amalfi, pamplemousse rose, cendre froide, poussière de craie, tarte aux pommes, madeleine ...

Bouche : poire, pomme Reinette, citron, mandarine, pamplemousse, noyau de pêche et d'abricot. Milieu de bouche gainé par une trame saline et épicée.  
Longue finale à la fois tonique et gourmande (biscuit marmelade à l'orange et fruits blancs beurrés).

Accords mets-vins : dans 3 ans, sandre au four au beurre citronné, quenelles de brochet ou Parmentier de cabillaud, cassolette gratinée de fruits de mer ou ravioles de Romans, blanquette de volaille ou cannelloni à la ricotta et aux épinards avec d'une crème au pecorino.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Un rapide carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique