

Domaine Jean-Marc Vincent - Puligny-Montrachet Corvée des Vignes - 2022



Lorsqu'un vigneron de la trempe de Jean-Marc Vincent se frotte au terroir de Puligny, village iconique et cœur battant de la Bourgogne des grands blancs, alors on touche au sublime. Cette cuvée parcellaire de la Corvée des Vignes brille d'une précision, d'un éclat et d'une droiture à faire pâlir bien des premiers crus de Puligny. Grand vin !

Anne-Marie et Jean-Marc ont la chance d'exploiter cette petite parcelle depuis 2006. Cette sélection massale d'une excellente qualité fut majoritairement plantée dans les années 1970. Le climat de Corvée des Vignes est limitrophe de Meursault, au Nord du finage. Ici, la vigne s'appuie sur un substrat de « terres noires », ces sols de calcaires bruns mêlés à des dépôts limoneux. Plus le système racinaire s'enfonce, plus il s'immisce dans une structure plus caillouteuse. Ces sols sont assez drainants et sèchent bien en cas de pluie. Ce terroir, relativement précoce, offre des maturités abouties, avec de beaux équilibres de structure, respectant à la perfection cette identité verticale et si élégante des meilleurs vins de Puligny-Montrachet.

Depuis 2006, Jean-Marc a eu largement le temps d'observer et de comprendre intimement, presque charnellement, le comportement de la vigne sur ce terroir et d'adapter sa viticulture en conséquence. Toujours aussi précis dans sa sélection des jus de presse, et dans ses élevages, au cordeau, il nous livre aujourd'hui un Puligny étincelant dont on peine à croire, en le goûtant, qu'il n'est pas un Premier Cru.

Derrière une robe éclatante, aux légers reflets verts, le nez s'ouvre dans un registre frais et aérien : il nous plonge dans un univers de finesse, en pleine renaissance printanière. On pense aux primevères et aux jonquilles, aux jeunes pousses, à un gazon encore mouillé de rosée, au cerfeuil légèrement anisé et aux fleurs blanches du verger. Les notes chlorophylliennes renvoient également à des cosses fraîches. Un voile délicat de poussière de roche semble ondoyer au-dessus du verre.

Progressivement, des parfums subtils de pêche blanche et de poire s'immiscent dans ce paysage bucolique. Quelques notes de citron vert et de pamplemousse participent à la sensation de fraîcheur, idem pour la pomme Granny. Au fil de l'aération, une empreinte plus épicée et fumée se fait jour, évoquant pierre à fusil et clou de girofle.

La bouche, juteuse et expressive, offre un gros volume de fruit, mais un volume fuselé, animé par l'énergie des agrumes. On pense à l'orange, au pamplemousse, au yuzu, mais aussi à des notes de bergamote et de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

citronnelle. S'y ajoutent le jus acidulé d'une pomme Reinette ou encore la carambole. Comment résister à cette matière active et longiligne, parcourue d'une stimulante trame saline ? On se laisse porté par ce cortège de saveurs fruitées et épicées évoquant maintenant quelques lointaines contrées du Sud-Est asiatique. C'est fascinant.

La longueur de la finale, sa précision, sa droiture et sa tension : tout y est, dans une imbrication parfaite du fruit et de la roche. C'est magique et surclasse pas mal de premiers crus de Puligny. S'il se dégustera fort bien, dans sa jeunesse, sur un carpaccio de bar aux herbes fines, il vous réglera, après 3 à 5 ans de cave, sur des noix de Saint-Jacques snackées aux girolles, une barbue ou un Saint-Pierre rôti, accompagnés de pomme vapeur et d'une émulsion au citron yuzu. Autre option, un homard grillé au beurre d'agrumes et d'estragon.

Un grand vin pour de beaux moments de gastronomie.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Puligny-Montrachet Corvée des Vignes - 2022



Dégustation et accords

Robe : or clair, éclatante, aux légers reflets verts

Nez : frais, aérien et fin : primevères, jonquilles, gazon mouillé, cerfeuil, fleurs blanches du verger, cosses fraîches, poussière de roche, pêche blanche, poire, citron vert, pamplemousse, pomme Granny, pierre à fusil, clou de girofle.

Bouche : juteuse, expressive, gros volume de fruit, fuselé, agrumes tonique (orange, pamplemousse, yuzu, bergamote, citronnelle), pomme Reinette, carambole. Matière active et longiligne, trame saline, saveurs fruitées et épicées. Longue finale entre fruit et roche

Accords mets-vins : jeune, carpaccio de bar aux herbes fines. Après 3 à 5 ans de cave, noix de Saint-Jacques snackées aux girolles, barbue ou Saint-Pierre rôti avec de pomme vapeur et une émulsion au citron yuzu, homard grillé au beurre d'agrumes et d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Un rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique