

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne - 2016



Bienvenue dans l'univers du – bien trop rare – Vincent Dancer avec ce superbe Bourgogne 2016, aux accents pierreux, délicatement épicés et généreusement fruités, qui vous fait immédiatement plonger dans la quintessence des grands terroirs de la Côte de Beaune. C'est en assemblant les raisins de deux parcelles, plantées voici 20 ans, l'une à Meursault (du côté des Magny), l'autre à Puligny-Montrachet (sur le climat des Femelottes), que Vincent élabore ce Bourgogne de très haute tenue.

Comme pour ses crus, Vincent soigne particulièrement le travail des sols et de la vigne, avec la même application rigoureuse des règles biologiques et la même volonté de limiter les rendements. De même, pour la vinification et l'élevage, ce Bourgogne bénéficie d'un passage en fûts pendant 6 mois, avant de parfaire ses équilibres pendant quelques mois supplémentaires en cuve.

On sent tout de suite à la dégustation la qualité exceptionnelle des raisins et la subtilité du style « Dancer ». Evoquant poire et pêche bien mûres et juteuses, délicatement enrobées de miel, le nez révèle également une belle minéralité sur la pierre à fusil et des arômes floraux complexes, autour de la violette typique des terroirs de Puligny. On finit ce voyage sur des notes plus épicées de poivre blanc, de muscade, et une belle fraîcheur végétale évoquant cerfeuil et réglisse. Le toucher de bouche, d'abord diaphane, gagne peu à peu en densité : le vin se montre irrésistiblement fluide et juteux. Equilibre magnifique jusqu'à cette finale extrêmement précise et harmonieuse, où la droiture le dispute à la longueur.

Voici un compagnon idéal pour un apéritif dînatoire, entre gougères, toasts au saumon fumé et chèvre frais et petits feuilletés au sésame... D'ici deux ou trois ans, il vous accompagnera parfaitement à table, sur un poisson sauce meunière par exemple. Encore une fois, Vincent signe, à notre avis, un des plus beaux « Bourgogne » du millésime !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Poire mûre, pêche blanche, zeste de citron, pierre à fusil, poivre blanc, cerfeuil, bergamote, noix de muscade.

Bouche : Très expressive, de la sève et de la vivacité, très équilibrée et intense. Finale précise sur les fruits blancs et la salinité.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif ou en début de repas : gougères, dès de comté, toasts saumon fumé et chèvre frais, feuilletés au sésame. Plus tard, avec une sole meunière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique