

Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2016



Encore une fois, ce Meursault Les Perrières, d'une finesse époustouflante, figure incontestablement parmi les plus belles réussites du millésime. S'il est encore très jeune, il se révèle déjà vin éminemment floral et planant, vous invitant à méditer sur la magie de cette rencontre entre la vigne et le sol.

Nous voici donc au cœur de ce qui devrait être, pour beaucoup, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui donne cette force, cette rare intensité minérale propre au Meursault-Perrières. Vincent cultive ici quelques trop rares pieds, avec cette méticulosité qui le caractérise : rien ne doit troubler cette osmose recherchée entre la vigne et son environnement et tout doit être fait pour que le raisin arrivé à parfaite maturité exprime avec le plus de sincérité possible son terroir.

A la vigne comme au chai, Vincent refuse donc tout artifice. En dégustant son Perrières 2016, on se dit qu'il a bien raison, tant celui-ci montre sa grâce et sa profondeur avec un naturel confondant. Peut-être plus ouvert et expressif que le millésime précédent, il est en tous points dans la justesse et l'équilibre : la justesse d'un bouquet délicat mêlant l'élégance des fleurs blanches, la fraîcheur des agrumes, la gourmandise de la poire mûre et juteuse mais aussi de la brioche juste sortie du four, la touche fumée de la pierre frottée ; l'équilibre d'une bouche parfaitement structurée, à la texture à la fois enveloppante, concentrée mais toujours raffinée, verticale et profonde, dotée d'une splendide finale pleine d'énergie et d'une minéralité vibrante.

Un grand Meursault-Perrières, à conserver en cave quelques années, qui vous élèvera très haut lorsque vous le dégusterez avec un homard, un bar, des ris de veau ou un risotto à la truffe blanche ! Un vin d'exception qui appelle des mets d'exception.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Superbe sophistication : l'élégance des fleurs blanches, la fraîcheur des agrumes, la gourmandise des fruits blancs et de la brioche chaude, les notes fumées du silex frottée

Bouche : Parfaitement structurée, à la texture enveloppante et raffinée, déliée, droite et profonde, dotée d'une splendide finale pleine d'énergie et d'une minéralité vibrante.

Accords mets-vins : Mets d'exception : turbot rôti, homard et son jus crémé de crustacé, risotto aux Saint-Jacques ou à la truffe blanche, volaille de Bresse demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique