

Domaine Darviot Perrin - Bourgogne Les Magnys - 2023 - blanc



Mis en avant par Pierre-Antonin, ce climat proche de l'Hôpital de Meursault, est classé en appellation régionale, sachant cependant qu'une partie de ce même secteur est en appellation village. Nous nous situons juste avant l'entrée du village de Meursault, dans le prolongement des chais du célèbre domaine Coche-Dury. Le domaine travaille cette vieille vigne comme ses premiers crus, avec la même minutie, afin de proposer un Bourgogne de très haut vol, complexe, profond et imprégné d'une superbe tension minérale.

Cette petite parcelle de 22 ares abrite des sélections massales plantées en 1954 sur un sol argilo-calcaire typique. La préservation de la santé des sols est au cœur des priorités qui guident le travail à la vigne de Pierre-Antonin. Régional ou premier cru, le domaine applique les mêmes exigences qu'ailleurs : limitation des passages en tracteur, principes biologiques qui l'ont mené à sa certification en 2024, pratiques biodynamiques avec l'utilisation des préparations 500 et 501, enherbement maîtrisé...

Côté vinification, les raisins sont soigneusement triés à la vigne avant un foulage à l'arrivée en cave, puis un pressurage doux, en grappe entière. Avant d'être entonnés, les jus passent 24 heures à 9°C pour un débourbage naturel, puis les fermentations démarrent uniquement en fûts. L'élevage dure 12 mois, avec 20 % de fûts neufs, puis 7 mois en cuve afin d'harmoniser l'ensemble.

Ce Bourgogne Les Magnys ouvre avec panache un millésime 2023 particulièrement réussi, qui aura apporté de la chair et de la profondeur aux vins, tout en préservant précision et fraîcheur : c'est un modèle d'équilibre.

Le nez s'ouvre sur des notes minérales, de calcaire, de roche friable imbibée d'eau, comme si l'on pénétrait dans un caveau bourguignon. Cette sensation, fugace, laisse place à des notes citronnées délicates évoquant la peau d'un cédrat confit, un sirop de citron de Menton, quelques huiles essentielles d'orange sanguine ou de mandarine. Ces arômes frais sont accompagnés de touches subtiles d'amandes grillées, caractéristiques d'un élevage maîtrisé sur lies, qui apporte charme et profondeur.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

À l'aération, quelques fruits blancs s'interposent, juteux et profonds : on oscille entre la pomme et la poire, relevées d'une touche de menthe et de fleur de sureau. Vient enfin un fruit plus jaune, rappelant la pêche, l'abricot et une touche d'ananas. On perçoit déjà au nez une certaine profondeur texturée, une sensation de mâche qui ne devrait pas nous décevoir en bouche.

La bouche est effectivement à l'image des sensations olfactives : charmeuse et délicatement amenée. Le vin vibre d'une tension à la fois calcaire et citronnée que l'on ressent dès l'attaque. Elle permet aux arômes fruités de s'exprimer en cœur de bouche, les accompagnant sans jamais dominer. Tout est subtilement construit.

Ce que nous apprécions particulièrement, c'est cette enveloppe charnelle qui enrobe le fruit. D'abord caressante, grâce à un toucher de bouche suave et soyeux, elle développe un gras sec sur les papilles. On retrouve alors la Bourgogne que l'on adore : entre tension et chair savoureuse, entre fraîcheur ciselée et fruits blancs juteux. Un délice !

Avec ce vin, on a envie mettre en avant sa texture et sa fraîcheur. Optez pour des gannmodoki — boulettes de tofu frites parfumées à la carotte, aux algues séchées et aux shiitakés. Autre option, moins exotique, quelques palourdes cuites au beurre, relevées d'un peu de ciboulette, feront une très belle entrée. Dans l'esprit d'un apéritif, des tempuras de crevettes fonctionneront également à merveille : la fraîcheur du vin viendra équilibrer la richesse de la friture.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Darvriot Perrin - Bourgogne Les Magnys - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Complexe : calcaire, roche friable imbibée d'eau, cédrat confit, sirop de citron de Menton, huiles essentielles d'orange sanguine ou de mandarine, amandes grillées, pomme, poire, menthe, fleur de sureau, pêche, abricot, ananas.

Bouche : charmeuse et délicatement amenée, tension à la fois calcaire et citronnée que l'on ressent dès l'attaque, les arômes fruités s'expriment en cœur de bouche, toucher suave et soyeux, gras sec.

Accords mets-vins : des gannmodoki (boulettes de tofu frites parfumées à la carotte, aux algues séchées et aux shiitakés). Des palourdes cuites au beurre, relevées d'un peu de ciboulette, feront une très belle entrée. Dans l'esprit d'un apéritif, des tempuras de crevettes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques