

Domaine Darviot Perrin - Meursault Clos de la Velle - 2023 - Blanc



Cuvée emblématique du domaine, le Clos de la Velle est un monopole familial niché dans la partie haute du climat Sous la Velle, à deux pas du Château éponyme. Sur ces 65 ares ceints de murs, les Darviot-Perrin cultivent majoritairement une vigne de près de 70 ans, dont seule une petite partie a été replantée il y a une trentaine d'années. Les sols, relativement riches et profonds, apportent ampleur et densité, mais le sous-sol plus calcaire, caillouteux et drainant, dans cette portion du climat, confère au vin un relief minéral et une tension bienvenue.

La récolte manuelle, avec tri directement sur pied, précède un pressurage long et délicat des grappes entières, une fermentation exclusivement en fûts grâce aux levures indigènes, puis un élevage de douze mois sur lies en pièces bourguignonnes (dont 15 % de bois neuf), suivi d'un long repos en cuve. Pierre-Antonin veille à préserver un taux important de CO₂ naturel afin de renforcer fraîcheur et potentiel de garde, sans jamais altérer la pureté du vin et surtout, sans abuse de l'ajout de soufre.

Le millésime 2023, généreux et solaire, trouve ici une expression particulièrement aboutie. À peine le verre approché, la robe or soutenu, encore nuancée d'un discret reflet vert, capte la lumière avec éclat. Le bouquet s'élève avec une verticalité surprenante au regard de la richesse annoncée. Les fruits à coque dominant d'abord autour de la noisette fraîche et la noix de macadamia, mais aussi d'une écorce de cacahuète délicatement toastée. Puis viennent les fruits blancs, oscillant entre poire mûre, pomme et abricots, complétés de quelques agrumes confits. Une subtile note d'amande et de frangipane s'invite, rejointe par la pistache et une pointe plus minérale, le silex et l'ardoise frottée.

À l'aération, une touche empyreumatique, comme un feu discret de brindilles, apporte profondeur et complexité. Par touches successives apparaissent enfin des nuances plus exotiques de mangue rôtie, de goyave et d'ananas délicatement flambé : elles enrichissent l'ensemble sans jamais le détourner de sa typicité résolument murisaltienne.

La bouche confirme immédiatement la stature du vin. L'attaque est ample, sensuelle, presque huileuse, mais sans la moindre lourdeur. La matière enveloppe le palais avec un gras noble, rappelant un coulis de fruits très mûrs subtilement épicé. La poire se fait lascive, la pêche jaune

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pochée répond à une orange flambée ou à une tarte Tatin mêlant pomme et coing. Peu à peu, une fraîcheur plus affirmée s'installe : le fruit se fait plus croquant et acidulé, autour de la pomme Reinette ou Granny, mais aussi du citron jaune, du pamplemousse et d'une pointe de kiwi qui redonne impulsion et relief. Malgré la concentration et l'empreinte solaire du millésime, les équilibres sont remarquables. La tension minérale issue du sous-sol caillouteux soutient l'ensemble et structure avec précision cette matière dense mais toujours en mouvement.

La finale ne faiblit jamais. Longue, persistante, elle prolonge tour à tour les saveurs des fruits mûrs, des agrumes et cette signature grillée délicate, dans une harmonie magistrale. Pierre-Antonin a su tirer parti des qualités exceptionnelles du millésime 2023 en évitant tout excès, livrant une interprétation charnelle mais parfaitement juste de ce terroir du Clos de la Velle.

À table, il appellera des mets généreux et racés : un turbot rôti sauce hollandaise dans quelques années, une volaille rôtie dont la peau grésille encore, un poulet à la crème et aux morilles, voire plus tard, un navarin de homard cuit en cocotte lutée accompagné d'un gratin dauphinois.

Voici sans conteste l'une des grandes réussites murisaltiennes du millésime 2023, dans une version à la fois voluptueuse et pleine d'énergie.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Darviot Perrin - Meursault Clos de la Velle - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : or soutenu, encore nuancée d'un discret reflet vert

Nez : vertical, riche et complexe : noisette fraîche, noix de macadamia, écorce de cacahuète toastée, poire, pomme, abricots, agrumes confits, amande, frangipane, pistache, silex, ardoise frottée, touche empyreumatique, mangue rôtie, goyave, ananas flambé.

Bouche : ample, presque huileuse, sans la moindre lourdeur, gras noble, coulis de fruits très mûrs subtilement épicé. Puis une fraîcheur plus affirmée s'installe, tension minérale structurante. Finale longue, persistante entre fruits, agrumes et note grillée.

Accords mets-vins : un turbot rôti sauce hollandaise dans quelques années, une volaille rôtie dont la peau grésille encore, un poulet à la crème et aux morilles, voire plus tard, un navarin de homard cuit en cocotte lutée accompagné d'un gratin dauphinois.



Conseils de service

À consommer : Entre 2026 et 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques