

Domaine Darviot Perrin - Meursault Le Tesson - 2023 - blanc



Sans doute considérée comme l'une des plus belles signatures village de l'appellation Meursault, une balade sur Le Tesson offre l'une des plus belles vues sur le vignoble et le village. Pour ceux qui aiment se pencher sur l'histoire des vins et des terroirs, nous rappellerons ceci : bien avant que ne soient créés l'appellation Meursault et le classement des climats en premiers crus (à partir des années 1940), le Docteur Lavalée publie en 1855 un ouvrage de référence sur le vignoble et les grands vins de la Côte d'Or. Qu'y découvre-t-on ? Que le climat des Tessons, au cœur du coteau de Meursault, est déjà distingué à l'époque par le statut enviable de « Première cuvée » qui récompense la qualité exceptionnelle des vins qui y sont produits...

Signature singulière, ce terroir est reconnaissable notamment grâce à cette fraîcheur minérale caractéristique, ciselée et légèrement iodée qu'il donne au vin. Cela provient du profil pierreux de son substrat argilo-calcaire, ponctué de quelques veines d'argiles ferrugineuses, lui conférant à la fois cette douceur fruitée typique de Meursault, couplée à un vrai relief épicé. Travailler ce terroir est une aubaine pour un vigneron, et Pierre-Antonin, 10^e génération, lui fait honneur. Il suit ici les principes d'une culture biologique, enrichie de certaines pratiques biodynamiques.

Sur les 18 ares de cette petite parcelle du Tesson, les vignes d'une quarantaine d'années sont bien sûr vendangées à la main avec un tri rigoureux, directement sur chaque pied. Les raisins arrivent ensuite en petites caissettes pour préserver leur intégrité, puis sont foulés en vendange entière avant un repos de 24 h à 9 degrés. Cela permet un débourageage naturel avant des fermentations en fût, suivies d'un élevage de 12 mois dans le même contenant. Avant la commercialisation, le vin est mis en masse durant 7 mois afin de s'homogénéiser.

Dès le premier nez, on a envie de plonger littéralement dans ce vin. Les premières notes offrent une superbe sensation de réconfort, d'onctuosité, doublées d'une belle énergie. Elles révèlent une dimension beurrée aux accents de brioche sortant du four, de crème fouettée parfumée de zestes d'agrumes. Une véritable madeleine de Proust. On navigue entre yuzu, mandarine et kumquat.

Passée cette première étape, le vin s'ouvre et défile alors une multitude

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de fruits juteux qui participent au confort olfactif : pêche, nectarine, poire subtilement acidulée, puis la prune jaune et même un soupçon d'ananas. Vient ensuite ce que l'on attend impatiemment, cette empreinte minérale caractéristique du cru. On découvre l'eau de roche, la pierre chaude fraîchement mouillée par une pluie d'été, mais aussi des parfums plus suaves et printanier de gazon épais encore humide de la rosée matinale. Au fil de l'aération, on continue d'osciller entre charme et vivacité : silex frotté procurant quelques nuances empyreumatiques d'étincelle, mais aussi, à l'inverse, une sensation cotonneuse, tactile, qui flotte au-dessus des arômes et accentue la sensation de souplesse.

L'attaque de ce Tesson est caressante. On distingue à la fois l'amplitude de la chair et l'ampleur aromatique qui se dévoile à mesure de la dégustation. Le cœur de bouche s'organise autour de cette texture avec une amertume aux accents de zestes d'agrumes, par petites touches, et une acidité parfaitement dosée jouant un rôle d'exhausteur de goût. On perçoit également une dimension épicée, entre poivre blanc, piment d'Espelette et patchouli. Superbe d'équilibre, le vin s'ancre dans cette minéralité caractéristique du terroir : l'eau de roche et l'eau de mer, saline et iodée, viennent littéralement rincer la texture nappante qui s'était déployée sur le palais. On termine la dégustation comme on l'a commencée : avec une fin de bouche qui s'étire, à la fois caressante et stimulante, laissant l'empreinte d'un terroir parfaitement révélée par Pierre-Antonin.

On imagine évidemment des accords autour des produits de la mer. Une langouste cuite dans un court-bouillon bien parfumé, accompagnée d'une sauce au vin blanc. Une truite cuite en papillote, accompagnée d'une crème de maïs légèrement citronnée, servie en siphon pour conserver le côté aérien, et d'une sauce onctueuse au miso blanc. Ou encore des ravioles de langoustines dans un bouillon façon « thaï » avec citronnelle et galanga.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Darviot Perrin - Meursault Le Tesson - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Complexe : brioche sortant du four, crème fouettée aux zestes d'agrumes, madeleine de Proust, yuzu, mandarine, kumquat, pêche, nectarine, poire, prune jaune, ananas, eau de roche, pierre chaude mouillée, gazon épais humide, silex frotté.

Bouche : Caressante, chair et aromatique amples, amertume aux accents de zestes d'agrumes, dimension épicée (poivre blanc, piment d'Espelette et patchouli). Superbe d'équilibre, eau de roche et eau de mer, saline et iodée. Finale étirée, caressante et stimulante.

Accords mets-vins : Langouste cuite dans un court-bouillon parfumé et sauce au vin blanc. Truite cuite en papillote, une crème de maïs légèrement citronnée, servie en siphon et d'une sauce onctueuse au miso blanc. Ravioles de langoustines dans un bouillon façon « thaï ».



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036 au moins

Température de service : 12 °

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques