

Domaine Darviot Perrin - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2023 - blanc



Située dans la partie haute des Genevrières Dessus, à proximité immédiate des Perrières et au même niveau que les grands crus de Montrachet, la parcelle exploitée par le Domaine Darviot-Perrin bénéficie d'un emplacement d'exception. Ces 41 ares, parfaitement situés à mi-coteau, sont plantés de vieilles vignes âgées de 60 à 70 ans. Ici, les calcaires dominent, même si la présence d'argile apporte une certaine densité et permet à ces vieilles vignes de ne pas souffrir de stress hydrique. Autant d'éléments qui impriment au vin une densité et une puissance peu communes, rappelant la noblesse structurante des Perrières. Ici, la profondeur ne s'oppose jamais à la finesse : elle la soutient.

La récolte manuelle, minutieusement triée, précède un pressurage long et délicat des grappes entières. La fermentation démarre naturellement en fûts grâce aux levures indigènes. L'élevage de douze mois sur lies en pièces bourguignonnes, avec une proportion mesurée de bois neuf, est suivi d'un repos en cuve permettant au vin de s'harmoniser. Fidèle à sa recherche d'équilibre et de pureté, Pierre-Antonin veille à préserver un taux naturel de CO₂ afin de garantir fraîcheur et potentiel de garde, sans jamais altérer l'expression du terroir.

En 2023, ce Genevrières offre une expression magistrale d'envergure, de puissance contenue et d'équilibre. La robe or pâle, aux reflets citron vert, laisse déjà deviner l'empreinte calcaire du lieu. Le nez, d'allure verticale, évoque immédiatement la précision et la retenue. Les fruits blancs dominant autour d'une poire fraîche, d'une pêche blanche, d'une pêche de vigne, relevées d'une nuance de bergamote et d'une pointe de clou de girofle. Quelques fleurs blanches virevoltent, aériennes.

À mesure que le vin s'ouvre, des touches plus complexes apparaissent : on pense au musc, à la baie de genièvre, à une pomme légèrement pimentée mais aussi à un coulis d'abricot. Des notes pâtissières subtiles de financier, d'amandine aux poires et de confiture de lait enrichissent l'ensemble, tandis qu'en arrière-plan se devinent des herbes aromatiques délicatement infusées, évoquant sauge, estragon et verveine. Quelques agrumes rôdent, plus suggérés à ce stade qu'affirmés, convoquant orange sanguine et pamplemousse, complétés d'une pointe de fruit de la passion.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche frappe immédiatement par son intensité et son énergie. L'attaque, droite et incisive, s'appuie sur une trame d'agrumes vibrante autour de l'orange, de la mandarine, d'un zeste de citron confit, le tout relevé de notes poivrées. La matière, dense et concentrée, ne cède jamais à l'opulence. Elle s'étire avec autorité, soutenue par une tension minérale impressionnante. Des nuances de safran, de poivre de Sichuan discrètement mentholé et de marmelade citronnée ponctuent le milieu de bouche, tandis qu'un soupçon d'abricot confit et de rhubarbe apporte relief et complexité.

La finale est saisissante. Le sol semble remonter, s'emparant littéralement des mâchoires avec une puissance maîtrisée. Les tanins, inhabituels mais parfaitement mûrs pour un blanc, structurent la longueur de bouche. Une salinité citronnée d'une grande précision prolonge les sensations de longues secondes. Le vin résonne longuement sur des accents rocheux intenses, particulièrement sapides. En 2023, Pierre-Antonin signe ici une interprétation du Genevrières d'une rare maîtrise, puissante et ciselée, dense et vibrante.

À table, le vin appellera des mets de haute gastronomie : turbot sauce béarnaise, barbue ou saint-pierre aux épices douces, saumon sauvage, poulet de Bresse à la moutarde façon Gaston Gérard. Dans quelques années, il dialoguera magnifiquement avec des girolles ou des morilles, et des ris de veau braisés accompagnés de pâtes fraîches.

Monumental !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Darviot Perrin - Meursault-Genevrières 1er Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or pâle, aux reflets citron vert

Nez : vertical, complexe : poire, pêche blanche et de vigne, bergamote, clou de girofle, fleurs blanches, musc, baie de genièvre, pomme, coulis d'abricot, financier, amandine aux poires, confiture de lait, herbes aromatiques, agrumes, fruit de la passion.

Bouche : Intense, énergique, attaque droite et incisive, trame d'agrumes vibrante, matière dense et concentrée, tension minérale impressionnante, safran, poivre Sichuan, marmelade citronnée, abricot confit, rhubarbe. Finale entre tanins mûrs et salinité citronnée.

Accords mets-vins : turbot sauce béarnaise, barbie ou saint-pierre aux épices douces, saumon sauvage, poulet de Bresse à la moutarde façon Gaston Gérard. Plus tard, avec des girolles ou des morilles, et des ris de veau braisés accompagnés de pâtes fraîches.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures minimum ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques