

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



Bienvenue au cœur de ce qui est, pour de nombreux amateurs, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui transmet cette force, cette profondeur vibratoire, cette énergie minérale propre à ce fabuleux terroir des Perrières.

Les Darviot-Perrin ont la chance d'exploiter une petite parcelle de 30 ares dans un des meilleurs secteurs du célèbre premier cru, sur le lieu-dit Aux Perrières, dans la partie haute des Perrières-Dessus. Leurs voisins de vigne ne sont autres que la famille Coche-Dury d'un côté, et les Comtes Lafon de l'autre : excusez du peu... Ici, les sols sont plus minces (30 cm à peine), très calcaires et pierreux. Un substrat qui donne à ce Perrières son énergie particulière, fuselée, verticale et vibrante.

Malheureusement pour les amateurs, une bonne partie de cette parcelle de vieilles vignes de plus de 70 ans a été replantée en 2023, car certains pieds ne produisaient pratiquement plus de raisins. Une décision qui fait de cette production, déjà confidentielle, un joyau pratiquement introuvable... au moins pour quelques années encore.

Bien sûr, le vin, très concentré, est encore sur la réserve et nécessitera au minimum 3 ou 4 années de vieillissement pour commencer à se donner pleinement. Mais déjà, on peut sentir l'intensité d'expression du sol qui apporte ces accents épicés et rocaillieux tout à fait typiques, autour de l'encens, de la pierre à fusil, d'une déclinaison de poivres et de la baie de genièvre. On commence aussi à percevoir une magnifique palette florale, fraîche et tonique, entre fleurs blanches, violette, verveine, citronnelle et estragon. Les fruits blancs, dominés par la poire et la pêche, juteux et nourrissants, s'associent d'abord à une note tonique de zeste d'orange et de citron vert, avant de s'enrober d'une touche plus douce de coulis d'abricot, de praliné et de pain chaud.

La bouche, concentrée et très dynamique, développe une structure précise et étagée, d'abord sur une texture charnue, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant un berlingot aux agrumes, et enfin cette accroche minérale, rocailleuse, qui vibre sur la langue et semble rouler sur les papilles comme autant de petites billes calcaires. La finale affiche déjà une intensité et une longueur mémorables... Et ce n'est qu'un début !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un grand Meursault-Perrières, qui vous élèvera très haut lorsque vous le dégusterez, dans 7 ou 8 ans, avec un navarin de homard accompagnés de petites rattes infusées au romarin, des noix de Saint-Jacques rôties servies avec un jus de palourde crémeux et quelques copeaux de truffes, des ris de veau aux morilles ou un risotto à la truffe blanche ! Un monument pratiquement introuvable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, concentré : encens, pierre à fusil, déclinaison de poivres, baie de genièvre, fleurs blanches, violette, verveine, citronnelle et estragon, poire, pêche, zeste d'orange et de citron vert, coulis d'abricot, praliné, pain chaud.

Bouche : concentrée et très dynamique, structure précise et étagée, texture charnue, caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée, accroche minérale, rocailleuse comme de petites billes calcaires. Finale intense et longue.

Accords mets-vins : dans 7 ou 8 ans, un navarin de homard et de petites rattes infusées au romarin, noix de Saint-Jacques rôties avec un jus de palourde crémeux et des copeaux de truffes, des ris de veau aux morilles ou un risotto à la truffe blanche !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé ou aération de 2 h minimum



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques