

Domaine Pierre Vincent - Auxey-Duresses Les Hautés - 2024 - blanc



Situé à proximité immédiate du finage de Meursault, sur les pentes orientales du Montmélian, le climat des Hautés fait partie de ces lieux-dits encore confidentiels capables pourtant de rivaliser avec bien des terroirs plus prestigieux.

Il faut dire que cette petite parcelle de seulement 10 ares, plantée en 1962 en sélections massales, cumule les atouts des grands coteaux bourguignons : une exposition à l'Est, gage de maturités lentes et régulières, un substrat calcaires caillouteux, riche en oolites, et une situation privilégiée à proximité immédiate des Luchets de Meursault, avec lequel elle partage cette distinction minérale mais aussi cette profondeur de texture qu'elle est capable de donner au vin. Le nom même du climat, « Les Hautés », évoque ces hauteurs intermédiaires si recherchées en Bourgogne : ici, le coteau commence à tourner vers le Nord-Est, favorisant des maturités un peu plus tardives et préservant admirablement la finesse et les équilibres naturels du raisin. Les sols sont travaillés avec soin, labourés puis partiellement enherbés, avec un recours extrêmement limité aux intrants pour préserver les équilibres naturels et la vie des sols. Comme toujours chez Pierre Vincent, chaque décision vise à révéler avec la plus grande précision l'identité du lieu et la pureté du fruit.

Sur ce millésime 2024 marqué par de faibles rendements, Pierre Vincent a fait le choix d'éliminer le bois neuf afin de préserver la fraîcheur et l'éclat naturel du vin. Après un élevage d'un an en fûts, suivi d'environ six mois supplémentaires en cuves, le vin révèle aujourd'hui un équilibre remarquable entre densité de matière, tension minérale et raffinement aromatique.

Dès le premier regard, la robe jaune citron, légèrement plus soutenue, annonce un vin de profondeur. Le nez se montre d'abord retenu, presque compact, avant de déployer progressivement une belle richesse d'arômes. On pense à un panier de fruits blancs bien mûrs, mêlant pêche plate, poire Comice, pomme Reinette, le tout enveloppé dans une sensation presque cotonneuse de peau de pêche. Peu à peu, les agrumes émergent avec précision, autour du zeste d'orange, de la clémentine et du citron vert. Une salinité diffuse semble entourer le fruit d'un halo minéral subtil, ponctué de touches de pomelo. L'aération révèle une dimension épicée sophistiquée où se mêlent noix de muscade, baie de genièvre et curcuma,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bientôt rejoints par des nuances de brioche et d'amande fraîche et cette légère tonalité de cire fraîche qui évoque presque certains grands chenins ligériens. Quelle complexité et quelle profondeur pour un Auxey-Duresses !

La bouche surprend immédiatement par son énergie. Là où le nez suggérait avant tout la chair et la sensualité, l'attaque se montre franche, acidulée, vibrante. Les agrumes prennent alors une dimension plus incisive, tandis qu'un superbe poivre de Sichuan, subtilement mentholé, accompagne des notes de clou de girofle et de baie de genièvre. Clémentine, mandarine, citron jaune, zeste de citron vert et pamplemousse se succèdent dans une rétro-olfaction d'une intensité remarquable. Malgré cette énergie considérable, le vin conserve toujours une sensation de maîtrise et de profondeur, portée par une trame minérale d'une grande précision. Quelques herbes fines anisées et une touche de noisette ajoutent encore au raffinement et à la complexité de l'ensemble.

La finale est impressionnante d'intensité et de persistance. Une intense salinité envahit progressivement le palais tandis que les agrumes accompagnent longuement la dégustation. Tout semble ici parfaitement à sa place, dans une harmonie rare entre puissance contenue, densité de matière et fraîcheur vibrante.

Dans trois ou quatre ans, cet Auxey-Duresses Les Hauéts sublimera un poulet ou un chapon de Bresse accompagné d'une sauce crémée délicatement parfumée à l'estragon, servi avec quelques spaetzle ou des pommes soufflées. Avec davantage de maturité, on pourra l'imaginer sur une tourte aux cèpes et aux Saint-Jacques, ou encore des ris de veau braisés au caramel d'agrumes.

Une révélation.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Auxey-Duresses Les Hautés - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : jaune citron, légèrement plus soutenue

Nez : Complexe et profond : pêche plate, poire Comice, pomme Reinette, peau de pêche, zeste d'orange, clémentine, citron vert, salinité, pomelo, noix de muscade, baie de genièvre et curcuma, brioche, amande fraîche, cire fraîche.

Bouche : Energique, attaque franche, acidulée, vibrante, agrumes incisifs, poivre de Sichuan, clou de girofle, baie de genièvre, agrumes, trame minérale précise, herbes fines anisées, touche de noisette. Longue finale saline, intense et persistante.

Accords mets-vins : Dans 3 ou 4 ans, sur un poulet ou un chapon de Bresse, sauce crémée parfumée à l'estragon, avec quelques spaetzle ou des pommes soufflées. Encore plus tard, sur une tourte aux cèpes et aux Saint-Jacques, des ris de veau braisés au caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Auxey-Duresses

Cépage : Chardonnay

Culture : Conversion biologique et biodynamique