

Domaine Pierre Vincent - Savigny-lès-Beaune 1er Cru Aux Vergelesses - 2024 - blanc



Cet incroyable 1er Cru de Savigny-lès-Beaune a tout pour rivaliser avec un Corton-Charlemagne ou certains premiers crus parmi les plus raffinés et élégants de Puligny-Montrachet (du côté des Truffières ou des Folatières en particulier) : la verticalité ciselée, l'empreinte minérale délicatement poudrée, la finesse de grain aux accents floraux et citronnés. C'est une pure merveille qui sait aussi montrer une belle profondeur de bouche.

Pierre Vincent exploite une vigne de 58 ares : c'est une des plus importantes parmi la mosaïque de micro-parcelles que compte le domaine. Plantée en deux temps, en 1989, puis en 1999, sur la base de sélections massales, la vigne occupe une bande étroite, comme c'est souvent le cas du côté de Savigny et Pernand-Vergelesses, sur le haut de coteau. Elle surplombe le célèbre cru Ile des Vergelesses situé, quant à lui, sur le finage de Pernand.

Ici, les pieds de chardonnay sont très rares. Ils se plaisent pourtant sur ces sols minces et calcaires, composés de marnes blanches, qui vont imprégner le vin de cette empreinte minérale poudrée et iodée, d'une rare finesse. La parfaite exposition au levant garantit une bonne durée d'ensoleillement sans que la vigne ne souffre des pics de chaleur de fin d'après-midi. Des conditions idéales pour obtenir des maturités optimales, avec un raisin ayant eu le temps de développer son aromatique tout en préservant fraîcheur ciselée et acidité.

Après un pressurage long et doux, pour ne tirer que le meilleur du jus, suivi d'un débouillage d'une nuit, la vinification démarre partiellement en cuves inox avant que les jus ne soient entonnés. Pour ses blancs, Pierre choisit de limiter à 10% environ la proportion de bois neuf : il ne cherche surtout pas à graisser ses vins par l'élevage mais, au contraire, à préserver la finesse naturelle et l'éclat des jus. Le vin fait sa malo en fût avant de poursuivre son élevage pendant un an. Remis en masse après un soutirage, il passe ensuite un semestre supplémentaire en cuves, avant la mise en bouteille au printemps.

Le résultat est éblouissant de délicatesse, de grâce aérienne, florale et poudrée. Au premier nez, on pénètre dans un verger en fleurs, aux

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

senteurs fraîches de cœur de printemps. De délicates notes de chèvrefeuille et d'acacia s'associent à quelques touches rafraîchissantes de citronnelle, de fleur de citronnier et de craie humide. Du calcaire des sols, le vin a su tirer une subtile empreinte maritime, évoquant embruns iodés et coquillages sur une plage de sable fin. Progressivement, le fruit jaillit du verre, dans toute sa pureté : on pense à la poire, à la pêche blanche et à un citron jaune juteux et acidulé. On pense aussi à un coing frais, enrobé d'une nuance de miel d'acacia. On est au comble du raffinement et d'une sensualité délicate.

Dans cet univers de finesse, la bouche ne manque ni d'intensité, ni de profondeur. Son empreinte minérale tout comme la juste maturité du fruit lui donnent un vrai relief texturé. On croque dans la chair pulpeuse des fruits blancs, dynamisée par une once de citron confit, tandis qu'une sorte de poussière de roche relevée d'une pointe de gingembre frais vient s'accrocher sur nos papilles pour une plus grande sapidité de l'ensemble. La longueur impressionne, sur une empreinte calcaire saline et particulièrement salivante, rappelant clairement les expressions de certains Corton-Charlemagne...

Un grand vin, bluffant, qui en surprendra plus d'un si vous le servez à l'aveugle. A table, on l'associera volontiers à des langoustines juste snackées au beurre d'estragon, une barbie ou un turbot rôti aux agrumes.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Savigny-lès-Beaune 1er Cru Aux Vergelesses - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : Raffiné et sensuel: verger en fleurs, chèvrefeuille, acacia, citronnelle, fleur de citronnier, craie humide, subtile empreinte maritime (embruns iodés et coquillages), poire, pêche blanche, citron jaune juteux et acidulé, coing frais, miel d'acacia.

Bouche : intense, profonde, empreinte minérale, vrai relief texturé, chair pulpeuse des fruits blancs, citron confit, poussière de roche, gingembre frais, grande sapidité de l'ensemble. Longue finale à l'empreinte calcaire saline et salivante.

Accords mets-vins : A table, on l'associera volontiers à des langoustines juste snackées au beurre d'estragon, une barbie ou un turbot rôti aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Savigny-les-Beaune 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : en conversion biologique et biodynamique