

Domaine Pierre Vincent - Meursault les Grands Charrons - 2024 - blanc



Pour nombre de vignerons, critiques ou autres connaisseurs, le climat des Grands Charrons fait partie, avec Chevalière ou encore Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins de lieu, racés et de grande envergure.

Il faut dire que les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est et au Nord-Est, garantissant des maturations régulières mais sans excès, et surtout, un substrat d'argiles fines, riches en oxyde de fer, qui laisse rapidement la place à la roche-mère de dalles calcaires. Le sol est plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus mince et pierreux sur le haut, gage de finesse...

C'est ici que Pierre Vincent a la chance de bichonner une des plus vieilles vignes du domaine, plantée en 1929 sur à peine 14 ares ! Inutile de vous dire qu'ici, les rendements sont naturellement très limités. Les raisins, souvent millerandés, possèdent une concentration absolument hors-norme, donnant un Meursault d'une intensité et d'une profondeur exceptionnelles.

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. Ici, point de bois neuf : Pierre Vincent ne cherche surtout pas à graisser ses vins par un apport à boisé mais, au contraire, à préserver la finesse naturelle et l'éclat des jus. Le vin fait sa malolactique 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.

Lors de la découverte du millésime, nous avons eu un gros coup de cœur pour ce vin, le plus résolument murisaltien de la collection : la concentration, les parfums à la fois sensuels et poudrés, la chair, le rebond acidulé, l'allonge, tout y est, déjà parfaitement en place. Au nez, on se régale de la douceur estivale des fruits du verger, expressifs, juteux, autour de la poire et des fruits à noyau. Elle se mêle à des fleurs blanches subtiles, aériennes, à une touche enveloppante de noisette et de poudre d'amande, relevée de notes de zeste de citron confit, de gelée de pamplemousse, de citron vert et d'un soupçon de poivre blanc. La dimension minérale est omniprésente, apportant ce voile poudré subtil, comme autant de minuscules éclats de pierre concassée flottant dans l'air.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce qui frappe le plus, c'est l'incroyable intensité, la sensation de vigueur et de puissance contenue que le jus dégage en bouche. Bien sûr, une matière aussi compacte et concentrée aura besoin d'un peu de temps pour se délier. Mais déjà, on perçoit une profondeur et une complexité de saveurs hors-norme. La longue finale, à la percussive pénétrante et toujours empreinte de cet élan frais typique du millésime, nous emporte déjà très loin.

Une grande bouteille, à déguster d'ici 5 ans, sur un turbot servi avec un beurre blanc ou une béarnaise, des ravioles homard dans une émulsion zestée à l'estragon mais aussi des ris de veau braisés aux girolles !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Meursault les Grands Charrons - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : doux mais expressif : poire, fruits à noyau, fleurs blanches subtiles, aériennes, noisette et poudre d'amande, notes de zeste de citron confit, gelée de pamplemousse, citron vert et poivre blanc. Dimension minérale omniprésente, au voile poudré subtil.

Bouche : incroyable intensité, sensation de vigueur et de puissance contenue, matière compacte et concentrée mais déjà, on perçoit une profondeur et une complexité de saveurs hors-norme. Longue finale, à la percussion pénétrante et un cet élan frais typique.

Accords mets-vins : à déguster d'ici 5 ans, sur un turbot servi avec un beurre blanc ou une béarnaise, des ravioles homard dans une émulsion zestée à l'estragon mais aussi des ris de veau braisés aux girolles !



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : chardonnay

Culture : en conversion biologique et biodynamique