

Domaine Pierre Vincent - Meursault les Luchets - 2024 - blanc



Avec le réchauffement climatique actuel, ce terroir d'altitude, juste au-dessus des Chevalières, fait partie des valeurs montantes de la prestigieuse appellation. Sa position, son exposition au levant, tout comme la nature de ses sols poreux, de terres fines, légères, donnent des vins aux équilibres admirables entre générosité et ampleur fruitée typiquement murisaltienne, et une fraîcheur, une vibration, très identitaires. Jean-Marc Roulot fut l'un des premiers grands noms de Meursault à voir ici un grand terroir d'avenir et à l'isoler dans une cuvée parcellaire désormais ultra-recherchée.

Propriétaire d'une jolie parcelle de 25 ares environ, sur les hauts des Luchets, Pierre Vincent fait le même choix, avec tout autant de succès ! Une bonne partie de la vigne est constituée d'une vieille sélection massale, plantée en 1956, complétée d'une jeune vigne complantée en 2017. Quand la première, profondément enracinée et aux faibles rendements, apportent profondeur et concentration, la seconde donne au vin un supplément d'éclat fruité.

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.

A peine le nez au-dessus du verre que l'on perçoit tout le raffinement, l'élégance et l'énergie du vin. Si l'aromatique n'est pas la plus exubérante de la gamme, elle se montre particulièrement subtile et précise, au fil des tours d'aération : d'abord la délicatesse des fleurs blanches et du pollen, puis le croquant d'une pomme Boskoop ou Granny et la vivacité contenue des agrumes, entre citron jaune, clémentine et une orange bien mûre. Quelques épices toniques, entre baie de genièvre, clou de girofle et bâton

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de réglisse flottent également dans l'air.

La bouche offre une belle générosité, tout en restant très droite et tonique. Fruits blancs et agrumes sont parcourus d'une touche plus douce de cire d'abeille. Une trame acidulée évoquant la rhubarbe et le citron vert anime le milieu de bouche, rapidement rejointe par cette trame minérale, saline, particulièrement salivante. Gingembre frais, livèche, poivre Timut soulignent avec précision la belle énergie interne de ce jus séveux, littéralement habité par le terroir.

A table, il brillera sur des produits de la mer à la chair délicate : on pense à des langoustines, des noix de Saint-Jacques, ou des goujonnettes de sole. Juste snackées dans sa jeunesse, accompagnées d'un jus crémeux aux crustacés ou d'une émulsion aux agrumes après quelques années de cave.

Un grand Meursault parcellaire, qui s'épanouira pleinement après un minimum de 5 ans de cave.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Meursault les Luchets - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : raffiné, élégant et énergique du vin : fleurs blanches et pollen, pomme Boskoop ou Granny, agrumes entre citron jaune, clémentine et une orange bien mûre, baie de genièvre, clou de girofle, bâton de réglisse.

Bouche : belle générosité, mais aussi très droite et tonique, fruits blancs et agrumes, cire d'abeille. Trame acidulée (rhubarbe, citron vert) animant le milieu de bouche, trame minérale, saline et salivante. Gingembre frais, livèche et poivre Timut.

Accords mets-vins : A table, sur des langoustines, des noix de Saint-Jacques, ou des goujonnettes de sole. Juste snackées dans sa jeunesse, avec d'un jus crémeux aux crustacés ou d'une émulsion aux agrumes après quelques années de cave.



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