

Domaine Dancer - Bourgogne Blanc - 2024 - blanc



Figure culte de la Côte de Beaune, Vincent Dancer est connu depuis longtemps déjà pour soigner avec la même passion tous ses vins, élaborant des « régionaux » exceptionnels, en blanc comme en rouge, aux rendements infimes. Pour cette cuvée à faire pâlir bien des crus, Théo Dancer poursuit dans la même veine en assemblant les raisins de deux parcelles, plantées voici une vingtaine d'années : l'une à Meursault (du côté des Magny), l'autre, plus grande, à Puligny-Montrachet (sur le climat des Femelottes).

Ce millésime 2024, aux faibles rendements et aux maturités plus tardives, a donné des raisins expressifs, pleins d'énergie, parfaitement équilibrés entre concentration aromatique et fraîcheur. Il reste évident que les terroirs et les niveaux de maturité auront été d'indéniables facteurs différenciants à Chassagne-Montrachet comme ailleurs. Autant de conditions réunies ici pour presser des jus toniques, ciselés et franchement gourmands. Après un élevage très peu interventionniste, en grandes barriques et sans bois neuf, ce Bourgogne 2024 offre, en outre, une belle imprégnation minérale et saline, avec une bouche un rien iodée, séveuse et magnifiquement tendue.

Au nez, les impressions olfactives se déploient très progressivement, dans un registre lumineux, printanier. On voyage entre les agrumes toniques, zeste d'orange et pomelo en tête, les notes d'herbes fines anisées, autour du cerfeuil et de l'estragon, les petites fleurs blanches, une touche de pralin et d'éclat de noisette torréfiée, et une empreinte minérale subtile évoquant la poudre de roche. Les parfums francs de poire Comice, de pêche blanche et de pomme Granny reflète l'éclat naturel et la juste maturité du fruit.

On retrouve en bouche le bel équilibre du millésime, entre éclat du fruit, concentration d'une matière gainée d'une acidité scintillante et finement épicée. Le jus est séveux, dense mais élastique, gorgée de saveurs de pomme et de poire, de brugnion, de cédrat et d'orange, de confiture de mirabelles relevée d'une touche poivrée. Quelques touches de brioche parfumée à la fleur d'oranger soulignent la gourmandise du propos. Le milieu de bouche porte en lui une superbe sensation de fraîcheur et d'énergie, soulignée par des notes de citron et de zeste de mandarine.

La longueur et la netteté de la finale sont franchement bluffantes à ce niveau : disons-le tout net, ce Bourgogne est taillé pour vous accompagner à table. Tartare de bar aux agrumes, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée seront juste parfaits.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© La Route des Blancs - 2026

Domaine Dancer - Bourgogne Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe jaune aux reflets printaniers, lumineuse et nette.

Nez : Agrumes toniques, zeste d'orange et pomelo, herbes anisées, cerfeuil, estragon, petites fleurs blanches, noisette torréfiée, pralin et poudre de roche.

Bouche : Matière séveuse, dense et élastique. Pomme, poire, brugnon, cédrat, mirabelle poivrée, brioche à la fleur d'oranger. Finale longue, nette, portée par le citron et la mandarine.

Accords mets-vins : Tartare de bar aux agrumes, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique