

Domaine Dancer - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc - 2024 - blanc



Nous avons découvert cette cuvée avec le millésime 2021. Cette année-là, ce fut à peu près la seule bonne nouvelle venue d'un vignoble bourguignon largement dévasté par le gel et n'ayant pas grand-chose à offrir de nouveau... Quel bonheur de découvrir alors ce précieux Hautes-Côtes de Beaune que les amateurs les plus avertis attendaient depuis quelques années déjà...

En effet, les Dancer sont propriétaires d'une belle prairie calcaire, de près de deux hectares, sur les hauteurs de Nantoux. Nous nous situons à 400 mètres d'altitude environ, sur le plateau qui surplombe le vignoble de Pommard. Sur un terroir aux sols minces et très calcaires, bien plus tardif qu'un peu plus bas sur la Côte de Beaune et donc moins sensible aux risques de gel printanier.

Vincent nourrissait depuis quelques années le projet de concrétiser ici sa vision d'une viticulture s'inscrivant pleinement dans un écosystème diversifié, aux antipodes de la monoculture intensive qu'elle est, selon lui, trop souvent devenu en Bourgogne. Inscrivant sa démarche dans le respect des paysages et de la biodiversité, et parfaitement conscient que sur ce plateau calcaire aride et très filtrant, la gestion de l'eau serait un facteur clé, il a donc conçu, avec son fils Théo, ce projet viticole mais aussi agro-forestier dans la recherche de l'équilibre du vivant.

Préservation de haies protectrices au sein même des parcelles, plantations d'arbres fruitiers, contribuant à installer la faune pollinisatrice, une gestion intelligente des couverts végétaux pour préserver humidité et souplesse des sols sans trop concurrencer la vigne... Ici, Théo et Vincent ont vraiment pu mettre en place une vision personnelle et presque sans contrainte de la viticulture. Pour un résultat qui commence aujourd'hui à porter ses fruits. Les sélections massales de chardonnay et de pinot noir, mises au point avec l'aide précieuse du pépiniériste Lilian Bérillon, s'y plaisent et ont donné en 2024 des rendements très faibles mais avec des raisins sains, bien mûrs et particulièrement savoureux.

Le résultat rayonne aujourd'hui d'un éclat exceptionnel. Dès le premier nez, aux accents fumés de silex frotté et d'amande torréfiée, on ressent l'omniprésence du calcaire. Mais la densité et la profondeur tirées de la roche s'accompagnent d'un registre d'arômes énergiques et réjouissants : on pense aux fleurs du verger et à l'acacia, à la verveine citronnée, l'estragon et la menthe fraîche, au zeste de citron, aux fruits du verger à peine cueillis, entre poire, pomme Reinette et pêche plate, encore gorgés de leur jus finement acidulé. Une touche de noisette et quelques notes de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

brioche et de pain frais viennent apporter un supplément de gourmandise. La sensation d'équilibre est remarquable.

Quant à la bouche, fuselée, incisive, elle jaillit de saveurs pures et énergisantes de fruits blancs, de fruits à noyau pulpeux, de fruit de la passion et d'agrumes, autour du citron vert et de la mandarine, étirées par une trame pierreuse qui vibre littéralement sur le palais et électrise nos papilles. L'intensité est à son comble. La persistance, finement épicée, impressionne.

Un pur bijou signé Dancer.

© La Route des Blancs

Domaine Dancer - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, d'une brillance remarquable.

Nez : Silex frotté, amande torréfiée, acacia, verveine, menthe fraîche, zeste de citron, poire, pomme Reinette, pêche plate, noisette, brioche et pain frais.

Bouche : Fuselée et incisive, elle jaillit sur des fruits blancs, des fruits à noyau pulpeux, fruit de la passion, citron vert et mandarine. La trame pierreuse vibre, électrise. Finale finement épicée, impressionnante.

Accords mets-vins : Un vin de haute précision à servir sur des poissons fins ou des volailles, en harmonie avec sa vibration minérale et sa chair juteuse.



Conseils de service

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

Température de service : 12°
Ouverture : Carafage recommandé
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de
Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique