

Domaine Dancer - Meursault Les Corbins - 2024 - blanc



Le climat des Corbins occupe une position privilégiée, au Nord-Est du finage de Meursault. Il jouxte d'ailleurs un Premier Cru méconnu, Les Plures (ou Petures), traditionnellement planté en pinot noir et commercialisé sous l'appellation Volnay-Santenots.

Ici, le sol assez caillouteux en surface mais plutôt riche en argiles profondes confère au vin un bel équilibre entre puissance enveloppante, relief et vibration. En outre, la parcelle exploitée par les Dancer, plantée en 1986, occupe une exposition variant pratiquement du Nord au Sud, ce qui permet de jongler habilement avec les niveaux maturité des raisins pour régler au millimètre les équilibres du vin. Vincent avait très tôt compris l'intérêt de le vinifier séparément. Ils sont peu nombreux à avoir fait ce choix : quand on goûte ce Meursault Les Corbins à la fois séveux, tonique et percutant, on se dit qu'il a eu une bien belle intuition.

Par son raffinement, sa fraîcheur et sa tension verticale, ce Corbins se donne, cette année, de faux airs d'un beau Puligny-Montrachet. Élégamment, sans jouer des coudes, les premières notes florales s'échappent du verre, évoquant le muguet dans son expression la plus gracieuse mais aussi le chèvrefeuille et la fleur de citronnier. Viennent ensuite quelques touches de pierre frottée et de noisettes torréfiées, qui s'échappent en volutes plus sensuelles. Dans ce cortège de saveurs délicates, la pâte d'amande et le pain toasté pointent leur nez tout comme la poire Comice, la pomme Granny, la pêche de vigne mais aussi des parfums toniques et rafraîchissants de citron vert et de mandarine. On devine, sur une touche discrète de noix de muscade et de baie de genièvre, la patine délicate d'un élevage parfaitement ajusté, au service du fruit. Quelle belle complexité !

En bouche, on mord littéralement dans les segments d'agrumes mûrs et juteux. L'entame tonique, croquante laisse ensuite place à quelques notes scintillantes de zeste de citron vert. Cette tension est un arc-boutant bienvenu dans cet édifice élancé. Une touche empyreumatique élégante, suivie de légères notes beurrées et d'appétentes saveurs de pêche blanche hissent le plaisir très haut. De persistants amers frais et zestés s'accordent avec les nuances miellées. La finale impressionne par sa longueur, laissant poindre quelques délicates sensations crayeuses. Le jus revient, vibre et brille sans jamais faiblir.

Pour que la fête des papilles soit totale, nous accorderons la texture de ce vin profond et fuselé à des gambas sautées au gingembre, à des langoustines flambées servies avec un jus à l'estragon ou encore à des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Le relief naturel de ce Meursault se satisfera fort bien d'une belle gamme de fromages à pâtes pressées cuites, comme un Comté fruité ou un gouteux savoyard de Beaufort.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© La Route des Blancs

Domaine Dancer - Meursault Les Corbins - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, d'une belle brillance.

Nez : Muguet, chèvrefeuille, fleur de citronnier. Poire Comice, pomme Granny, pêche de vigne, citron vert, mandarine. Pierre frottée, noisette torréfiée, pâte d'amande, pain toasté, muscade, genièvre.

Bouche : Attaque tonique et croquante. Agrumes mûrs juteux, zeste de citron vert, pêche blanche, notes beurrées. Finale longue, crayeuse, portée par de persistants amers frais et zestés. Le jus vibre et brille sans faiblir.

Accords mets-vins : Gambas sautées au gingembre, langoustines flambées au jus d'estragon, Saint-Jacques snackées à l'émulsion de cerfeuil. S'épanouit sur un Comté fruité ou un Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique