

Domaine Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2024 - blanc



Ce Meursault Les Perrières, d'une intensité minérale et épicée époustouflante, devrait figurer, après quelques années en cave, parmi les joyaux du rare millésime 2024, un modèle de pureté, d'énergie et d'éclat pour les blancs de Bourgogne. Encore jeune et réservé, il se révèle déjà, après une longue aération indispensable, éminemment floral, épicé et vibrant, nous invitant à méditer sur cette rencontre magique entre la vigne et ce sol.

Nous voici donc au cœur de ce qui est, pour de nombreux amateurs, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui transmet cette force, cette énergie minérale propre à ce climat des Perrières. Vincent et Théo exploitent ici quelques trop rares pieds, plantés à la fin des années 1970 et cultivés avec cette méticulosité qui les caractérise : rien ne doit troubler l'osmose recherchée entre la vigne et son environnement et tout doit être fait pour que le raisin arrivé à parfaite maturité exprime avec le plus de sincérité possible son terroir. Aujourd'hui, Théo a opté pour un palissage haut favorisant la photosynthèse et la concentration naturelle des baies.

Bien sûr, le vin, puissant, est encore sur la réserve et nécessitera au minimum 3 ou 4 années de vieillissement pour commencer à se donner pleinement. Mais déjà, on peut sentir l'intensité d'expression du sol qui apporte ces accents épicés et rocaillieux tout à fait typiques, autour de l'encens, de la pierre à fusil, du clou de girofle, d'une déclinaison de poivres et de la baie de genièvre. On commence aussi à percevoir une magnifique palette florale, fraîche et tonique, entre fleurs blanches, violette, verveine, citronnelle, coriandre fraîche et estragon. Les fruits blancs, dominés par la poire et la pêche, juteux et nourrissants, s'associent d'abord à une note tonique de zeste d'agrumes et de citron de Menton, avant de s'enrober d'une touche de douceur, entre miel fin, praliné, crème d'Isigny et pain chaud.

La bouche, concentrée et profonde, développe une structure précise et étagée, d'abord sur une texture ample, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant un berlingot à l'orange, et enfin cette accroche minérale, rocailleuse, qui vibre sur la langue et stimule les papilles. La finale affiche déjà une intensité saline et une longueur mémorables ... Quelle belle promesse !

Un grand Meursault-Perrières, à conserver en cave quelques années, qui vous élèvera très haut lorsque vous le dégusterez avec un navarin de homard accompagnés de petites rattes infusées au romarin, des noix de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Saint-Jacques rôties servies avec un jus de palourde crémeux et quelques copeaux de truffes, des ris de veau aux morilles ou un risotto à la truffe blanche ! Un monument pratiquement introuvable.

© La Route des Blancs - 2026

Domaine Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, d'une belle brillance évocatrice de la pureté et de l'éclat propres au millésime 2024.

Nez : Floral et épicé : fleurs blanches, violette, verveine, citronnelle, estragon, encens, pierre à fusil, clou de girofle, poivre, genièvre. Poire, pêche, zeste d'agrumes, citron de Menton.

Bouche : Ample et concentrée, texture juteuse avec touche acidulée évoquant un berlingot à l'orange. Miel fin, praliné, crème, pain chaud. Finale saline, minérale et rocailleuse, d'une longueur mémorable.

Accords mets-vins : À conserver 3 à 4 ans. Plus tard, navarin de homard aux rattes au romarin, noix de Saint-Jacques au jus de palourde crémeux et truffes, ris de veau aux morilles ou risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique