

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Blanc Les Vignes Denses - 2021 - blanc



S'il expérimente les plantations à plus haute densité depuis le milieu des années 2000 et sa rencontre déterminante avec Olivier Lamy, l'emblématique vigneron de Saint-Aubin qui s'est fait une spécialité de cette approche, c'est en 2015 que Jean-Marc décide de passer à la vitesse supérieure.

Après 10 ans d'observation, il a en effet pu constater que les vignes ainsi plantées donnent des fruits bien plus concentrés et expressifs, dès leurs jeunes années. La concurrence entre les pieds favorise naturellement la limitation des rendements et surtout, elle pousse chaque cep à s'enraciner bien plus en profondeur, dans les couches inférieures du sol et du sous-sol, révélant ainsi l'identité du lieu.

Cette cuvée de « Vignes denses » est principalement issue de sélections massales de chardonnay fin plantées à 14 000 pieds par hectare sur le secteur des Prarons, au bas du fameux premier cru Les Gravières (considéré par beaucoup comme le meilleur terroir du finage de Santenay). Ici, les sols marno-calcaires de terres blanches apportent aux jus tension et salinité. Tandis que la richesse des marnes, en profondeur, contribue à donner au vin structure et densité. Jean-Marc complète ce savant assemblage avec les raisins d'une petite parcelle plantée, toujours en haute densité, sur le premier Cru Passetemps, sur des sols argilo-calcaires cette fois.

Soucieux de ne pas trop marquer les vins, les jus ont été élevés pendant 18 mois dans de grands fûts de 500 litres, avant d'être assemblés 1 mois en cuve avant la mise.

Une sensation gourmande apparaît dès le premier nez, d'abord sur la poire juteuse, puis sur des accents de fruits à noyau rappellent la pêche jaune et la mirabelle. Quelques notes de mangue viennent se glisser pour ajouter quelque volupté exotique. Un trait citronné tonifie et stimule le bouquet. De très subtiles notes toastées s'entrelacent avec des nuances d'herbe sèche et de foin, de fougère et de fleur d'acacia, conférant au jus une fraîcheur aérienne délicate. L'ensemble révèle un vin à la fois charmeur et élégant, sans esbroufe et d'une précision remarquable.

Ce Santenay fuselé et expressif séduit en bouche par son parfait équilibre entre concentration et tension. L'acidité contenue du citron jaune est enrobée par le fruité de la pêche blanche, de la pomme Joya bien mûre, et de la mirabelle. Quelques nuances de noisettes fraîches et de miel

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'acacia soulignent tout à la fois la profondeur et la finesse du propos. Le milieu de bouche est relevé de notes épicées de sésame blanc et de gingembre. Il y a beaucoup d'harmonie et de classe dans ce Santenay à la matière effilée. Il dévoile une fin de bouche toute en longueur, portée par une empreinte saline salivante.

On se réglera de ce Santenay Vignes Denses avec des gougères bourguignonnes au comté pour commencer, avant d'enchaîner sur un couscous de poisson, des gambas sautées au gingembre ou encore un risotto crémeux aux champignons et parmesan. Autre option toute aussi succulente : un vitello tonnato. Régalez-vous !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Blanc Les Vignes Denses - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Charmeur et élégant : poire juteuse, fruits à noyau (pêche jaune, mirabelle), mangue, trait citronné, notes toastées, herbe sèche, foin, fougère et fleur d'acacia.

Bouche : Fuselé, expressif : parfait équilibre entre concentration et tension, citron jaune, pêche blanche, pomme Joya, mirabelle, noisettes fraîches et de miel d'acacia, notes épicées de sésame blanc et de gingembre. Longue finale saline et salivante.

Accords mets-vins : Des gougères bourguignonnes au comté pour commencer, avant d'enchaîner sur un couscous de poisson, des gambas sautées au gingembre ou encore un risotto crémeux aux champignons et parmesan. Autre option toute aussi succulente : un vitello tonnato.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique