

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Jean-Marc Vincent - Auxey-Duresses Blanc Les Hautés - 2021 - blanc



Si le berceau familial est au cœur de Santenay, la plus vieille vigne du Domaine se situe quant à elle dans le petit vignoble d'Auxey-Duresses, au-dessus de Meursault. C'est ici, sur le secteur des Hautés, qu'Anne-Marie et Jean-Marc ont la chance d'exploiter une vigne de chardonnay fin plantée en 1937 ! Une vigne à partir de laquelle Jean-Marc réalise d'ailleurs aujourd'hui une partie de ses sélections massales.

La parcelle occupe une position de plateau, au sommet des coteaux de Meursault : elle domine le climat de Vireuil. Ici, la pente est plus faible, maximisant la durée d'ensoleillement, tandis que l'altitude plus élevée apporte une certaine fraîcheur. Des conditions idéales pour des maturités régulières, pas trop rapides et très expressives. Si l'on ajoute à cela les faibles rendements et l'extraordinaire concentration que cette vigne de 85 ans est capable de donner aux raisins, on comprend mieux l'envergure peu commune de cette cuvée parcellaire, qui n'a rien à envier à ses prestigieux voisins murisaltiens.

Sur ce rare millésime 2021, Jean-Marc a su aller chercher les maturités optimales, livrant un jus à la fois intense et voluptueux, porté tout du long par une trame minérale incisive et une énergie interne impressionnante : dès le premier nez, une brise vigoureuse se lève au-dessus du verre, qui vous porte en avant et ne vous lâche jamais.

Si la robe distille des reflets verdoyants tout à fait printaniers, les premiers parfums évoquent un registre résolument frais, humide et légèrement mentholé. La gomme arabique, la verveine et la badiane nous installent progressivement dans des paysages aux couleurs plus chaudes, lumineuses. Une douceur que viennent souligner de succulentes notes de crème catalane, de pain au lait et de pâte d'amande. Le fruit s'affirme sur des évocations de poire et de fruits à noyau, complétés d'un peu de citron jaune. C'est dense et joliment enrobé de notes de cire d'abeille et d'une touche fumée évoquant la pierre frottée.

La bouche, ample, texturée mais ciselée, s'ouvre sur une certaine vivacité citronnée. Ces expressions liminaires laissent bientôt place à des saveurs plus caressantes de pâte à crêpes, de fleur d'oranger et de gaufre. La dimension empyreumatique s'installe autour de notes fumées rappelant la pierre à fusil. Le milieu de bouche est large. La matière fondante libère des saveurs de mangue, d'ananas et de pêche, ainsi qu'une touche de noisette. On revient, en finale, sur la trame minérale du jus, avec des notes salivantes de caillou salé. Une trame qui, doublée d'une touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citronnée, allonge considérablement la finale.

Idéal sur une cuisine généreuse, ancrée dans le terroir bourguignon : on pense à un feuilleté aux escargots ou des quenelles crémeuses. Autre option : un risotto aux fruits de mer, ou une cassolette de coquilles Saint-Jacques aux champignons gratinées. En fin de repas, optez pour un livarot ou un brillat-savarin, même truffé.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Auxey-Duresses Blanc Les Hautés - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, humide et légèrement mentholé: gomme arabique, verveine, badiane, crème catalane, pain au lait, pâte d'amande, poire, fruits à noyau, citron jaune, cire d'abeille, pierre frottée.

Bouche : Ample, texturée mais ciselée, vivacité citronnée, saveurs caressantes (pâte à crêpes, fleur d'oranger, gaufre). Notes fumées de pierre à fusil. Saveurs de mangue, d'ananas et de pêche, de noisette. Longue finale minérale (caillou salé) et citronnée.

Accords mets-vins : Un feuilleté aux escargots ou des quenelles crémeuses. Autre option : un risotto aux fruits de mer, ou une cassolette de coquilles Saint-Jacques aux champignons gratinées. En fin de repas, optez pour un livarot ou un brillat-savarin, même truffé.



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 : Auxey-Duresses

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique