Domaine Dancer - Pommard Les Perrières - 2022 - rouge



Vincent Dancer fait partie de cette catégorie de vignerons qui a compris depuis longtemps que l'essentiel du vin se fait à la vigne, et non dans quelque artifice de vinification. Il a donc bien pris le temps de préparer et d'assainir les sols avant de replanter ces vignes voici une quinzaine d'années maintenant. La vigne bénéficie de méthodes culturales largement inspirées par la biodynamie, qui favorisent son imprégnation dans son terroir. Le climat des Perrières se situe à l'extrémité Nord-Est du finage de Pommard, en allant vers Beaune. Ici, les vignes s'appuient sur un substrat limoneux assez léger, parcouru de bancs marno-calcaires, qui donnent au vin sa belle souplesse de bouche et son aromatique raffinée.

Sur un millésime 2022 pourtant solaire et assez précoce, Théo et Vincent Dancer signent un vin d'une grande subtilité, un vin de raffinement et de poésie, à la robe claire, évoquant un lumineux jus de cerise. Tout en délicatesse, le nez s'ouvre sur une note fumée évoquant quelques brindilles juste brûlées avant de laisser la place à de gourmands parfums de gelée de groseille et de cerise, de violette, de pivoine et d'essence de rose. Une pointe de cacao se mêle à une touche poudrée évoquant la roche calcaire. A l'aération prolongée, une déclinaison de poivres s'élève du verre, entre poivre noir et baies roses. La réglisse n'est pas loin, tout comme une nuance balsamique évoquant la sève du pin. Une touche de cuir, typique d'un jeune Pommard, clôture cette ronde olfactive enthousiasmante.

Le nez renvoie à un vin intemporel tant dans sa construction que dans l'intention que le vigneron a bien voulu y mettre. La palette aromatique vous place de fait sous un dôme d'arômes aussi expressifs que riches et profondes. Une sorte d'invitation à un voyage olfactif mémoriel, nimbé de parfums colorés et profonds que Gaston Leroux n'aurait pas renié. Dans cette farandole, on identifie facilement les fruits noirs, mûre et cassis en tête, la rose rouge, les figues séchées, les pruneaux et la réglisse. On ne s'ébroue pas facilement de ces impressions suaves à souhait mais lorsqu'elles finissent par s'estomper en partie, vous serez encore saisis par un nez qui convoque maintenant d'aimables notes de tabac brun, d'extrait de violette et d'écorces d'orange séchée. Un grand vin d'impressions qui vous permettra de vous glisser aisément dans les pas et les parfums de la Dame en noir de l'ami Gaston.

On retrouve, dans une attaque franche et tonique, cerises et groseilles complétées de quetsches finement acidulées. La bouche convoque aussi le tabac d'un cigare Havane, l'écorce de chêne, le poivre de Sichuan avec

ses accents mentholés et le piment d'Espelette. Animé d'une trame minérale fuselée, qui donne littéralement l'impression de sucer un caillou, le vin semble s'adoucir à l'aération prolongée : la matière se montre alors plus veloutée, servie par des tannins très mûrs. Les saveurs se tournent maintenant vers un coulis ou une tartelette à la framboise. La longue finale, droite, tendue, s'étire sur une touche mentholée apportant une agréable sensation de fraîcheur. Une finale qui se donne des airs d'un cru des hauts de coteau de Chambolle, du côté des Bonnes-Mares. Ce Pommard Les Perrières n'a décidément pas fini de vous surprendre !

Dans 5 ans, il vous régalera pour accompagner un perdreau ou un pigeon rôti aux girolles, des rognons de veau sauce Madère ou encore un magret de canard aux airelles, déglacé au vinaigre de framboise et servi avec des pommes sarladaises.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Dancer - Pommard Les Perrières - 2022 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Pourpre à rubis

Nez : Sensuel et gourmand : fruits noirs, mûre et cassis en tête, rose rouge, figues séchées, pruneaux, réglisse, tabac brun, extrait de violette et d'écorces d'orange séchée.

Bouche : Attaque franche et tonique, animéé d'une trame épicée et d'une trame minérale fuselée, à l'aération prolongée la matière se montre alors plus veloutée, sur des tannins très mûrs. Longue finale, droite, tendue, sur une touche mentholée.

Accords mets-vins : Dans 5 ans, il vous régalera pour accompagner un perdreau ou un pigeon rôti aux girolles, des rognons de veau sauce Madère ou encore un magret de canard aux airelles, déglacé au vinaigre de framboise et servi avec des pommes sarladaises.

Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pommard

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique