

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Blanc Les Vignes Denses - 2022 - 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 avec force l'identité du lieu.

Cette cuvée de « Vignes denses » est principalement issue de sélections massales de chardonnay fin plantées à 14 et 15 000 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. Des vignes pour lesquelles Jean-Marc a adopté une conduite en tressage, cette technique ancestrale plus douce pour la plante, qui permet une bonne aération et des maturités souvent plus régulières.

A la cave, après un pressurage extrêmement précis et une sélection des cœurs de presse, 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. Jean-Marc a pu observer que le deuxième hiver passé en fût permettait de regagner en tension et en acidité, deux atouts essentiels en ces temps de réchauffement climatique et de succession de millésimes solaires.

Passée une délicate empreinte cendrée, le nez s'ouvre sur le registre de la fraîcheur des agrumes, entre citron vert et pamplemousse, et des herbes fines aux accents mentholés et anisés : on pense à l'estragon, à la marjolaine, au thé vert ou à la menthe fraîche. Sur ce millésime pourtant marqué par un été très chaud, c'est la fraîcheur printanière qui s'impose. On pense aussi à un soupçon de citronnelle, aux petites fleurs blanches du verger, à des cosses encore mouillées par la rosée. Progressivement, au fil

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de l'aération, le jus gagne en densité, sa structure verticale, fuselée, semble s'épaissir. Des parfums de coing, de poire mûre et de poivre blanc s'élèvent maintenant du verre, ajoutant un charme sensuel tout à fait irrésistible. L'ensemble se révèle d'un équilibre et d'une précision remarquables.

En bouche, on se régale d'un jus charnu, à la mâche savoureuse convoquant une succulente compote de pommes, quelques poires bien juteuses, Passe-Crassane ou Beurré Hardy. Progressivement, l'orange, la mandarine et même une touche de kumquat viennent stimuler nos papilles. C'est dense, séveux mais toujours plein d'allant, de dynamisme. Des vagues d'épices relancent en permanence le plaisir du dégustateur : poivre blanc et poivre vert, verveine et feuille de menthe, un soupçon de bâton de réglisse, on se régale de bout en bout. L'intensité presque tellurique de la finale, tout comme sa persistance, sont impressionnantes à ce niveau. Cette cuvée Vignes Denses rivalise aisément avec les meilleurs crus de Chassagne-Montrachet. Effet « Waouh » garanti !

Dans 4 ou 5 ans, on se réglera de ce Santenay aussi bien avec un tajine de lotte, une blanquette de veau qu'un risotto crémeux aux champignons des bois ou au safran. Tout le monde à table !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Blanc Les Vignes Denses - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : équilibré et précis : empreinte cendrée, citron vert, pamplemousse, estragon, marjolaine, thé vert menthe fraîche, citronnelle, petites fleurs blanches du verger, cosses encore mouillées par la rosée, coing, poire mûre, poivre blanc.

Bouche : jus charnu, à la mâche savoureuse, compote de pommes, poires Passe-Crassane ou Beurré Hardy. L'orange, la mandarine et le kumquat stimulent nos papilles. Vin dense, séveux mais plein de dynamisme. Vagues d'épices stimulantes. Finale intense et persistante

Accords mets-vins : Dans 4 ou 5 ans, un tajine de lotte, une blanquette de veau qu'un risotto crémeux aux champignons des bois ou au safran.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique