

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Blanc Le Beaurepaire - 2022 - blanc



Le secteur de Beaurepaire, qui surplombe le village de Santenay, est référencé depuis longtemps comme un terroir de premier ordre. Dans la somme de référence signée Jules Laval, parue en 1855, les vins de Beaurepaire sont déjà distingués comme « Premières cuvées », bien avant leur classement en premier cru.

Sur ce terroir relativement précoce, orienté majoritairement au Sud-Est, Jean-Marc exploite une petite parcelle de 30 ares de vignes âgées entre 15 et 20 ans, dont un tiers environ est planté à haute-densité, à 14 000 pieds par hectare. Une pratique qui accélère leur enracinement profondeur, pour une meilleure captation des messages du sol et du terroir, et une concentration exceptionnelle du fruit.

Ici, les nuances de la nature des sols sont importantes entre le bas et le haut de coteau : le substrat plutôt argilo-calcaire du pied de pente, aux sols plus profonds, va apporter au vin du gras et une certaine densité de texture. Tandis qu'un peu plus haut, les sols de terres blanches, plus riches en marnes jaunes rappelant certains grands terroirs chablisiens, apportent davantage de tension saline et de fraîcheur. Un équilibre subtil sur lequel Jean-Marc s'appuie pour construire ce superbe Santenay 1er Cru Le Beaurepaire.

Côté vinification et élevage, le principe est simple : préserver autant que possible la vérité du fruit et l'expression pure du terroir. Tout commence avec le pressurage extrêmement précis et délicat : Jean-Marc s'est inspiré du travail de Jean-Marie Guffens, et ne retient que les meilleurs jus de presse, les plus purs et les plus tendus. Il utilise ensuite sa propre sélection de crème de levures indigènes pour la fermentation, et veille à ne pas ajouter de soufre pendant la plus grande partie de l'élevage. Un temps d'élevage qui s'étire sur 18 mois, en grandes barriques de 500 litres.

Déjà très expressif aujourd'hui, même si un séjour supplémentaire de 3 à 5 ans en cave lui permettront de gagner encore en finesse et en tension, ce superbe 1er cru Beaurepaire nous projette très haut dans la hiérarchie bourguignonne, possédant ce je-ne-sais-quoi sensuel et vibrant qui regarde du côté de certains crus de Meursault. Il s'ouvre dans un registre gourmand, caressant même, sur de succulentes notes de pêche, de prune jaune, de poire, d'amande et de massepain, de beurre frais et de pâte brisée. Quelques touches de citron vert et de pomelo apportent un élan de fraîcheur. Le jasmin et le chèvrefeuille s'entremêlent avec une nuance

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

anisée de badiane. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

La bouche, de belle ampleur, déploie une matière enveloppante et souple. La parfaite maturité d'un fruit savoureux ravit les papilles : on retrouve nos fruits à noyau, en coulis, mais aussi la poire Williams et un soupçon d'ananas. Une touche d'agrumes et de fruit de la passion apporte une belle vivacité en milieu de bouche. Comme toujours avec Jean-Marc, l'élevage, d'une redoutable précision, est déjà pratiquement imperceptible, pleinement au service du fruit. On termine sur une finale en queue de paon, dans un festival de saveurs fruitées et lactées, relevées d'une note citronnée et d'une pointe d'épices, entre baie de genièvre, noix de muscade et poivre blanc.

Nul doute que ce magnifique Premier Cru Beaurepaire grandira encore après 4 ou 5 ans de cave : il aura gagné en tension et s'allongera encore davantage. Il brillera sur des noix de Saint-Jacques snackées avec une émulsion au cerfeuil ou au persil, un bar ou une barbue rôtie, servie avec un beurre blanc, mais aussi, dans un esprit plus terrien, avec un boudin blanc truffé ou une escalope de veau à la Normande. Autre option, un risotto safrané. On se régale, rien que d'y penser...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Blanc Le Beaurepaire - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Gourmand, expressif et caressant : pêche, prune jaune, poire, amande, massepain, beurre frais, pâte Brisée, citron vert et pomelo, jasmin et chèvre-feuille, nuance anisée de badiane.

Bouche : belle ampleur, matière enveloppante et souple, parfaite maturité d'un fruit savoureux (fruits à noyau en coulis, poire Williams). Ananas, agrumes et fruit de la passion en milieu de bouche. Finale sur des saveurs fruitées et lactées, relevées d'épices.

Accords mets-vins : après 4 ou 5 ans, sur des noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au cerfeuil ou au persil, un bar ou une barbue rôtie, servie avec un beurre blanc, un boudin blanc truffé ou une escalope de veau à la Normande, un risotto safrané.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Un rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique