

Domaine Jean-Marc Vincent - Auxey-Duresses Blanc Les Hautés - 2022 - 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 !

Un matériel végétal d'une qualité exceptionnelle, provenant probablement du Mâconnais. N'oublions pas que, jadis, ces coteaux du Sud Bourguignon étaient la véritable terre d'élection du chardonnay, la Côte de Beaune étant historiquement plutôt plantée d'aligoté et de pinot blanc. Cette vigne est d'ailleurs devenue, au fil des années, la vigne-mère du domaine, à partir de laquelle Jean-Marc réalise la majeure 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 87 ans est capable de donner aux raisins, on comprend mieux l'envergure peu commune de ce parcellaire, qui n'a rien à envier à ses prestigieux voisins murisaltiens. Au rayon des Auxey-Duresses d'exception, les plus chanceux (et fortunés) d'entre vous connaissent peut-être ceux de Lalou Bize-Leroy. Disons-le tout net, il est urgent de découvrir celui-ci, à un prix sensiblement plus abordable...

Sur ce millésime 2022 rayonnant de chair savoureuse et d'énergie, 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. La grâce et la puissance se conjuguent dans la plus parfaite harmonie.

Si la robe distille des reflets verdoyants printaniers, les premiers parfums évoquent un registre résolument frais, à la fois floral et légèrement mentholé. Le chèvrefeuille, l'acacia, la verveine et la badiane nous cueillent avant de nous installer progressivement dans des paysages aux couleurs plus chaudes, lumineuses. Une douceur que viennent souligner de succulentes notes de crème catalane aux zestes d'agrumes, de pain au lait et de pâte d'amande. Le fruit s'affirme sur des évocations de poire et de pêche, complétées d'un peu de citron jaune. C'est dense et joliment

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

enrobé de notes de miel fin, de pollen et d'une touche fumée évoquant la pierre frottée.

La bouche, texturée mais ciselée, s'ouvre sur une belle vivacité citronnée. Ces expressions liminaires laissent bientôt place à des saveurs plus caressantes de fleur d'oranger, de madeleine et de gaufre. La dimension empyreumatique s'installe autour de notes fumées rappelant la pierre à fusil. Le milieu de bouche est fuselé. Les saveurs de mangue, d'ananas et de pêche, ainsi qu'une touche de noisette, laissent la place à une trame saline qui allonge considérablement la finale. On aime ses notes si salivantes de caillou salé. Quelle persistance !

D'une rare envergure, à l'égal des meilleurs Meursaults, cet Auxey-Duresses Les Hautés brillera sur un feuilleté aux escargots, un risotto aux fruits de mer, une viennoise de sole au Comté ou une cassolette de coquilles Saint-Jacques aux champignons gratinées. En fin de repas, optez pour un livarot ou un brillat-savarin, même truffé.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Auxey-Duresses Blanc Les Hautés - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais, floral et légèrement mentholé: chèvre-feuille, acacia, verveine, badiane, crème catalane aux zestes d'agrumes, pain au lait, pâte d'amande, poire, pêche, citron jaune, miel fin, pollen, pierre frottée.

Bouche : texturée mais ciselée, belle vivacité citronnée, fleur d'oranger, madeleine, gaufre, dimension empyreumatique (pierre à fusil), milieu de bouche fuselé, mangue, ananas, pêche, noisette. Longue finale saline et salivante (caillou salé).

Accords mets-vins : sur un feuilleté aux escargots, un risotto aux fruits de mer, une viennoise de sole au Comté ou une cassolette de coquilles Saint-Jacques aux champignons gratinées. En fin de repas, un livarot ou un brillat-savarin, même truffé.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Auxey-Duresses

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique