

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Les Gravières - 2022 - blanc



Avec le Puligny Corvée des Vignes, le 1er Cru La Gravière est incontestablement l'autre cuvée-phare de Jean-Marc Vincent, qui surclasse totalement son appellation, flirtant avec ce qui se fait de mieux sur toute la Côte de Beaune.

Au départ, il y a bien sûr un grand terroir. Situé au cœur du splendide coteau des premiers crus de la partie Nord du finage, en allant vers Chassagne-Montrachet, Les Gravières est parfaitement orienté à l'Est et au Sud-Est. Ici, les sols du Jurassique sont composés de marnes blanches, sur un soubassement calcaire.

Si le pinot noir occupe sur ce climat une place de choix, Jean-Marc a choisi une parcelle située dans la pointe septentrionale du cru pour y planter à haute densité ces sélections massales de chardonnay. On ne compte pas moins de 17 000 pieds par hectare. Les sols riches en calcaires actifs conviennent particulièrement au chardonnay : ils contribuent à lui donner cette finesse et cette allonge remarquables, tout en permettant d'atteindre des maturités optimales.

De son côté, le principe de la haute densité que Jean-Marc a appris à maîtriser en s'inspirant du travail d'Olivier Lamy favorise le développement racinaire en profondeur de la vigne, qui va ainsi produire un raisin bien plus concentré et imprégné des messages du sol et du sous-sol.

Après une vinification au cordeau, sans aucun intrant, ni même ajout de sulfite, et un long élevage de 18 mois en grands fûts, ce Santenay 1er Cru Les Gravières brille au firmament : c'est incontestablement un des blancs indispensables du millésime en Côte d'Or. Le nez, jaillissant et sophistiqué, libère des parfums subtils de chèvre-feuille, d'acacia et de fleurs du verger, mais aussi des notes fruitées pures et éclatantes, autour de la nectarine, de la poire Nashi, de la prune jaune. L'abricot n'est pas loin, juteux et gorgé de suc.

L'empreinte minérale est omniprésente mais subtile : les fameux graviers qui ont donné leur nom à ce premier cru, on les respire, associés à une touche crayeuse élégante. Progressivement, des agrumes mûrs viennent jouer leur partition dynamique : on pense à un beau citron de Menton, à une clémentine Corse et au pamplemousse rose, relevés d'une pointe de gingembre. Au fil de l'aération, le nez gagne encore en densité et en gourmandise : on se régale maintenant de parfums de tartelette au citron,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de financier et de quatre-quarts citronné. Sans jamais renier une fraîcheur presque printanière qui l'anime de bout en bout.

La longueur de bouche est impressionnante : la matière, concentrée mais fuselée, se projette en avant, portée par de beaux amers évoquant les écorces d'agrumes, le bâton de réglisse, le poivre vert et une note rappelant la roquette, plus précisément une sorte de jus de roquette. Extrêmement sapide, tendu par des notes de citron et une touche de kiwi, mais aussi par l'empreinte saline du sol, le jus irrigue nos papilles d'une énergie phénoménale. L'équilibre entre maturité et acidité est juste parfait.

Un très grand vin, promis à une garde de 10 ans au moins, qui exige des plats de fêtes, des poissons blancs à la chair délicate, entre sole, turbot ou barbue, des noix de Saint-Jacques, ou, plus tard, des ris de veau ou un chapon de Bresse. Pour celles et ceux qui ne résisteront pas à en ouvrir une bouteille dans sa jeunesse, misez alors sur un tartare de bar ou de langoustine, relevé d'un peu de gingembre et d'herbes fines.

Ce Santenay 1er Cru Les Gravières se taille une place de choix dans la cour des grands de Bourgogne. Bravo !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Les Gravières - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : jaillissant et sophistiqué : chèvrefeuille, acacia, fleurs du verger, nectarine, poire Nashi, prune jaune, abricot, graviers, citron de Menton, clémentine Corse, pamplemousse rose, gingembre, tartelette au citron, financier, quatre-quarts citronné.

Bouche : longueur impressionnante, matière concentrée mais fuselée portée par de beaux amers (écorces d'agrumes, bâton de réglisse, poivre vert, roquette). Extrêmement sapide, tendu par le citron, le kiwi, et l'empreinte saline du sol.

Accords mets-vins : plats de fêtes, des poissons blancs à la chair délicate, entre sole, turbot ou barbue, des noix de Saint-Jacques, ou, plus tard des ris de veau ou un chapon de Bresse. Jeune, tartare de bar ou de langoustines, relevé de gingembre et d'herbes fines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique