

Domaine Dancer - Pommard 1er Cru Pézerolles - 2023 - rouge



Nos artisans-vignerons père et fils, cultivant leurs vignes comme d'autres leur jardin, ciselant leurs vins comme des orfèvres, nous régaleront chaque année avec leurs Chassagnes et Meursaults. Ce que l'on sait peut-être moins, c'est que Théo et Vincent exploitent depuis longtemps déjà quelques rares vignes sur le célèbre finage de Pommard et produisent des pinots d'un raffinement de texture et d'une gourmandise remarquables.

Avec ce millésime 2023, Théo Dancer signe un Pézerolles tout en subtilité et en profondeur, toujours en quantité rarissime, issu de vieilles vignes d'une quarantaine d'années orientées à l'est. Le substrat argilo-calcaire, mêlé de bancs marneux, confère au vin son énergie séveuse et son toucher velouté. Pézerolles, moins connu que les Epenots en contrebas, n'en est pas moins un terroir d'exception, réputé pour livrer des Pommards racés, finement épicés et d'une grande longévité.

La vinification reste fidèle au style précis et naturel initié par Vincent Dancer et perpétué par son fils : égrappage, infusion lente des baies, extraction douce pour préserver le raffinement du pinot, et élevage de 18 mois en fûts et demi-muids, avec une part infime de bois neuf. L'ajout de soufre reste minimal, juste avant la mise en bouteille.

Le nez 2023 impressionne par sa clarté aromatique : une envolée florale autour de la violette, de l'égline et de la pivoine, enrobée de fruits rouges éclatants, framboise, groseille et griotte, complétés par des nuances de mûre et de prune. Des notes minérales et épicées apportent de la profondeur : mine de crayon, tabac blond, poivre fin, muscade et une touche fumée subtile. À l'aération, une délicate note de cacao et de zeste d'agrumes séchés apparaît.

En bouche, la texture est soyeuse, tendue et harmonieuse. Les tanins, polis et fins, s'intègrent parfaitement dans une matière à la fois juteuse et vibrante. Les saveurs de fruits rouges et noirs s'expriment avec intensité, accompagnées de touches épicées qui apportent relief et dynamisme : poivre vert, baie de genièvre, gingembre et réglisse. La finale, fraîche et persistante, dévoile une minéralité salivante et de subtils amers qui prolongent l'élan.

Déjà succulent dans sa jeunesse, ce Pézerolles 2023 sera splendide après quelques années de garde, gagnant en profondeur et en complexité. Il accompagnera une belle entrecôte grillée, un perdreau rôti aux airelles ou encore un civet de lapin. À maturité, il brillera sur un faisan truffé ou des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ris de veau en cocotte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Dancer - Pommard 1er Cru Pezerolles - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Pourpre à rubis

Nez : complexe, pur et tonique : violette, églantine, pivoine, fruits rouges éclatants (framboise, groseille, griotte), mûre, prune, mine de crayon, tabac blond, poivre fin, muscade et une touche fumée subtile, cacao et de zeste d'agrumes séchés.

Bouche : texture soyeuse, tendue et harmonieuse, tanins, polis et fins, matière juteuse et vibrante, fruits rouges et noirs, touches épicées apportant relief et dynamisme. Finale, fraîche et persistante entre minéralité salivante et de subtils amers.

Accords mets-vins : Il accompagnera une belle entrecôte grillée, un perdreau rôti aux airelles ou encore un civet de lapin. À maturité, il brillera sur un faisan truffé ou des ris de veau en cocotte. Autre option une épaule d'agneau du Quercy rôtie aux épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2041

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pommard 1er Cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique