

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Pierre Vincent - Bourgogne Les Pellans - 2023 - blanc



Un incroyable Bourgogne parcellaire, qui surclasse bien des villages : il possède la tension cristalline, la vibration énergétique d'un Puligny, et la puissance charnelle, la sensualité délicate d'un Meursault. Pierre Vincent frappe d'emblée très fort !

Il faut dire que ce vin est particulièrement bien né : le climat des Pellans (dont la majeure partie est d'ailleurs classée en Meursault village) se situe tout au Sud du finage de Meursault, et jouxte la Corvée des vignes à Puligny-Montrachet. Ici, à quelques encablures au bas des Charmes, les sols sont plus argileux et retiennent l'eau. L'impératif, pour tirer le meilleur de ce terroir, c'est la qualité de la viticulture et la maîtrise des rendements. Pierre a la chance d'exploiter une vieille sélection massale plantée en 1955, sur deux tiers d'hectares. Une vigne qui donne naturellement de petites grappes aux fruits concentrés, imprégnés des messages du sol et du millésime.

Après un pressurage lent et délicat, le jus démarre sa fermentation en cuve avant d'être entonné, avec à peine 10% de fûts neufs, pour un élevage d'un an. Comme les crus, après un soutirage et une mise en masse, le vin s'affine ensuite pendant environ 6 mois supplémentaires en cuves.

Au nez, ce parcellaire à la fois sensuel et délicat, revendique fièrement ses origines, très proche dans son aromatique de ses glorieux cousins des Gruyaches, Limozin et même des Charmes de Meursault. On se régale de parfums de noisette et de pignon de pin légèrement torréfié, de miel du Gâtinais, de poire pochée et de pêche subtilement caramélisée. On pense à la douceur d'un champ en été, entre fleurs bien ouvertes et blés mûrs. On pense aussi au nougat de Montélimar et à une succulente pâte d'amande, rappelant le turrón espagnol. Mais, au fil de l'aération, le propos ne cesse de gagner en fraîcheur, les parfums s'affinent, plus toniques, plus aériens, regardant désormais davantage vers Puligny. Zeste d'orange, citron jaune, mandarine, fleur d'oranger, complétés d'une subtile note mentholée, s'élèvent du verre en volutes élégantes. La complexité est au rendez-vous, le raffinement aussi.

En bouche, la matière, fuselée, dynamique, offre un très beau volume de fruits. Les saveurs de peau de poire, de prune Reine-Claude et de pomme Reinette se mêlent à l'énergie du pamplemousse, du citron vert, aux fins amers de l'écorce d'orange et du kumquat. Des agrumes qui laissent progressivement la place à des touches épicées, tout aussi toniques,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

convoquant cardamome, réglisse et poivre vert. On file tout droit vers une finale intense, vibratoire et saline, profondément imprégnée par les argiles qui lui donnent structure et densité. Sans jamais manquer de cet élan sophistiqué que l'on retrouve dans tous les blancs signés Pierre Vincent.

Avec ce parcellaire, notre brillant vigneron place la barre très haut. Après 3 ans de cave, il vous régalerait sur une andouillette accompagnée d'une purée de pois cassés, mais aussi un coquelet à la crème d'estragon. Dans un esprit plus maritime, optez pour un bar de ligne cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc et quelques rattes du Touquet.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Bourgogne Les Pellans - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, reflet vert léger

Nez : Sensuel et raffiné : noisette, pignon de pin, miel fin, poire pochée, pêche rôtie, nougat, pâte d'amande, zeste d'orange, citron jaune, mandarine, fleur d'oranger, complétés d'une subtile note mentholée

Bouche : Un beau volume de fruits, une matière fuselée, séveuse, la peau de poire, la prune Reine-Claude, la pomme Reinette se mêlent à l'énergie du pamplemousse, du citron vert, de l'écorce d'orange et du kumquat. Un bel élan épicié sur la longue finale

Accords mets-vins : Une andouillette accompagnée d'une purée de pois cassés, mais aussi un coquelet à la crème d'estragon. Dans un esprit plus maritime, optez pour un bar de ligne cuit en croûte de sel servi avec son beurre blanc et quelques rattes du Touquet.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Culture : Conversion biologique et biodynamique