

Domaine Pierre Vincent - Bourgogne Pinot Noir - 2023 - rouge



Installé depuis 2023 à la tête de son propre domaine, Pierre Vincent réalise enfin son rêve après avoir marqué de son empreinte deux grandes maisons : La Vougeraie, où il fit briller les rouges de Côte de Nuits, et Leflaive, où il signa huit millésimes d'anthologie en blancs. Formé à Dijon, passionné de précision et de biodynamie, Pierre Vincent a construit sa réputation sur son exigence et son sens du détail. Avec son domaine d'une mosaïque de 7 hectares de vieilles vignes réparties sur toute la Côte de Beaune, il propose des cuvées d'une justesse et d'une intensité remarquables.

Pour ce premier millésime 2023, il a immédiatement imprimé sa patte : vendanges avancées pour préserver l'éclat du fruit, travail sur la taille en collaboration avec les « maîtres-tailleurs » italiens Simonit & Sirch, conversion vers la biodynamie, durées d'élevage allongées pour deux hivers en cave, bois neuf limité et introduction de contenants plus neutres comme le grès et la céramique. Son credo ? Épure, équilibre, sensualité délicate et respect absolu de l'identité de chaque terroir.

Ce superbe Bourgogne est majoritairement issu d'une vieille vigne de plus de 60 ans, plantée sur les hauteurs de Corpeau, du côté du lieu-dit Champ L'Huillier : ici, la vigne se nourrit de sols assez profonds et argileux, qui vont donner au vin sa matrice séveuse, veloutée. Elle est complétée de deux autres petites parcelles de vieilles vignes (l'une a 70 ns, l'autre 50), sur les finages de Volnay et de Meursault. Ici, les sols sont sensiblement plus marneux et calcaires, apportant de beaux équilibres sur la finesse et la tension.

Après un égrappage total, la cuvaison dure environ 15 jours, Pierre Vincent privilégiant une infusion assez douce. Comme ses crus, son Bourgogne est ensuite élevé en fûts (avec très peu de bois neuf), complétés d'environ 15% d'amphore en grès. Après un premier soutirage, le vin passe un deuxième hiver en fûts, dans les caves fraîches et humides du Domaine. Un temps long qu'il met à profit pour parfaire son point d'harmonie.

Le nez charme immédiatement par sa complexité et son raffinement. Les arômes de fraises, framboises, cerise fraîche et prune jaillissent rapidement du verre, dans un élan à la fois frais et gourmand. La sensation de fraîcheur est renforcée par des nuances plus végétales évoquant les bruyères, les ronces sauvages et les frondaisons de sous-bois. Une dimension florale subtile, autour de la pivoine, s'entremêlent à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des notes d'encens, de bois de Santal et une touche discrètement mentholée évoquant une feuille de menthe fraîche que l'on vient de froisser. On respire un monde délicatesse et d'harmonie.

La bouche séduit par sa précision et sa longueur fuselée. Soyeuse au toucher, elle prend rapidement de l'élan grâce à une acidité idéale qui propulse les saveurs de cerise, de grenade et de framboise. La matière, étirée, délicate, est magnifiquement encadrée de tannins poudrés, d'une grande finesse. La persistance et la sapidité épicée de la finale sont absolument remarquables à ce niveau ! Bravo !

Déjà irrésistible, il pourra être savouré jeune sur une terrine de de faisan au poivre vert, un tartare de bœuf ou un onglet de veau grillé accompagné de pommes sautées. Sa parfaite construction lui permettra d'évoluer dix ans en cave sans faiblir.

Copyright 2026 - Terres de rouges by Trésors des Vignes - Tous droits réservés

Domaine Pierre Vincent - Bourgogne Pinot Noir - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Nez : complexe et frais : fraises, framboises, cerise fraîche et prunelle, bruyères, ronces sauvages, frondaisons de sous-bois, pivoine, encens, bois de Santal, feuille de menthe fraîche froissée

Bouche : précise et longueur fuselée. toucher soyeux, acidité idéale, cerise, grenade, framboise. Matière, étirée, délicate, encadrée de tannins poudrés, d'une grande finesse. La persistance et la sapidité épicée de la finale sont absolument remarquables.

Accords mets-vins : jeune sur une terrine de de faisan au poivre vert, un tartare de bœuf ou un onglet de veau grillé accompagné de pommes sautées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 16° à 17°

Ouverture : Carafage bienvenu



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : pinot noir

Culture : en conversion biologique et biodynamique