

Domaine Jean-Marc Vincent - Bourgogne Blanc - 2023 - blanc



Par son intensité aromatique, sa profondeur de bouche et son envergure à l'empreinte épicée et empyreumatique, on se disait en découvrant ce prodigieux Bourgogne 2023 qu'il avait absolument tout d'un Chassagne-Montrachet ! C'est vous dire le niveau.

En y réfléchissant d'un peu plus près, la comparaison n'est finalement pas si étonnante. Ce parcellaire est en effet issu d'une jeune vigne de 30 ares, plantée voici une douzaine d'années au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, tout près du village de Remigny.

Sur ces sols argilo-calcaires assez riches et profonds, Jean-Marc veille avant tout à maîtriser les rendements : il a compris que la concentration des raisins était ici la clé pour que le fruit porte le message du sol avec toute l'intensité qu'il recherche. Selon les millésimes, et pour davantage de complexité, Jean-Marc n'hésite pas à assembler aux jus de cette parcelle les fins de presse de ces crus, Beaurepaire ou Gravières en particulier.

Côté vinification et élevage, même précision que pour les crus : les fermentations s'opèrent grâce à une sélection de levures indigènes. Ici, point d'intrant œnologique, ni ajout de sulfite pendant toute cette phase. Pour l'élevage de son Bourgogne, Jean-Marc a recours, comme pour ses crus, à de grandes barriques de 500 litres, patiemment sélectionnées avec le concours de son ami et spécialiste en la matière, Bruno Lorenzon. Pour cette cuvée, il intègre à peine 10% de bois neuf et laisse le vin se patiner pendant 15 mois environ, avant d'être remis en masse et de finir de s'homogénéiser dans des cuves inox.

Superbe nez que nous propose ce Bourgogne qui, dès l'ouverture, se montre résolument charmeur et tonique. On commence cette dégustation enthousiasmés par des arômes saillants et subtils d'agrumes, comme le combava, la kalamansi et le citron de Menton. La fraîcheur est de tous les instants, amplifiée par des notes de verveine citronnée ainsi que de menthe poivrée, apportant un supplément de profondeur épicée.

Le vin s'ouvre ensuite sur une enveloppe plus charnelle, voluptueuse. Quelques arômes pâtissiers, de crème aux amandes, de financier,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'amandine aux poires apportent une belle rondeur beurrée. C'est enveloppant et réconfortant. Quelques arômes empyreumatiques, finement distillés tout au long de la dégustation, refont surface dans des évocations de pierre à fusil et de mine de crayon.

En bouche, le vin affiche cette pureté minérale du grand bourguignon. L'attaque est limpide, dotée d'un toucher de bouche remarquable au volume maîtrisé, il nous dévoile l'empreinte du sol avec précision. Un sentiment de fraîcheur, évoquant une eau de roche, donne une première lecture du vin. Tendue et tenue par une acidité parfaitement maîtrisée, le vin se construit autour de celle-ci et nous offre un cœur de bouche ample, caressant mais très énergique. Il annonce une finale franchement électrisante. L'élevage est parfaitement intégré et apporte un beau confort en bouche. L'empreinte saline et salivante étire le vin et prolonge le plaisir de longues secondes. Il nous offre, en rétro-olfaction, des arômes réconfortants de pain chaud et de caillou frotté.

Pour ce Bourgogne, on a envie de plats canailles, comme une andouillette grillée à la moutarde à l'ancienne. Un pâté de tête persillé pourra également être de mise. Plus délicat, quelques Saint-Jacques snackées, rôties dans un beurre au cumin. Ou encore un risotto crémeux au parmesan et asperges blanches. Bonne dégustation !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Bourgogne Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : charmeur et tonique : arômes saillants et subtils d'agrumes (combava, kalamansi, citron de Menton), verveine citronnée, menthe poivrée, crème aux amandes, financier, d'amandine aux poires, pierre à fusil et mine de crayon.

Bouche : attaque limpide, toucher remarquable au volume maîtrisé, eau de roche, superbe acidité, cœur de bouche ample, caressant mais énergique. Finale électrisante à l'empreinte saline et salivante, en rétro-olfaction : arômes de pain chaud et de caillou frotté.

Accords mets-vins : une andouillette grillée à la moutarde à l'ancienne. Un pâté de tête persillé pourra également être de mise. Plus délicat, quelques Saint-Jacques snackées, rôties dans un beurre au cumin. Ou encore un risotto crémeux au parmesan et asperges blanches.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique