

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Les Potets - 2023 - blanc



L'emblématique terroir des Potets se situe au cœur du village de Santenay, en direction de Maranges. Anne-Marie et Jean-Marc Vincent y exploitent une vigne plantée au début des années 1980, sur des sols argilo-calcaires assez profonds, rendus particulièrement drainants par l'omniprésence de petits cailloux blancs alluvionnaires, aussi bien en surface qu'en profondeur. Ce substrat, associé à une exposition sud-est idéale, confère au vin son équilibre caractéristique entre ampleur de matière, tension acidulée et allonge saline aux fins amers identitaires.

Sur le millésime 2023, Les Potets affiche un profil plus vertical encore, dominé par une expression calcaire d'une grande pureté. La robe, très pâle, aux reflets nettement verts, brille par sa luminosité. Dès le premier nez, la roche immaculée s'impose, traversée par une sensation d'eau limpide, fraîche et saline. Les agrumes jaillissent ensuite, menés par le citron, bientôt rejoint par le pamplemousse et la clémentine. Une herbe fine subtile, à mi-chemin entre le cerfeuil et l'aneth, apporte une touche délicatement anisée, tandis que de petites fleurs blanches couvertes de la rosée du matin évoquent un printemps naissant. Une note végétale subtilement amère, rappelant algues, plancton et varech, ajoute une dimension marine inattendue.

À l'aération, le bouquet gagne encore en complexité, s'offrant maintenant des atours plus doux et sensuels : la clémentine et la fleur d'oranger s'entrelacent à une palette d'épices d'une grande finesse, convoquant citronnelle, verveine, menthe, baie de genièvre, curcuma et gingembre en poudre. Le boisé, encore perceptible à ce stade à travers de subtiles nuances de caramel et de vanille, se montre déjà bien intégré et devrait se fondre totalement dans les mois à venir, tant la matière possède l'énergie et la profondeur pour l'absorber.

La bouche se révèle ample, souple et généreuse, portée par une expression fruitée intense. Les agrumes dominent à nouveau, enrichis d'une orange relevée de poivre de Sichuan. La pomme, passée de la douceur de la Golden à la vivacité d'une Reinette presque pimentée, structure le milieu de bouche. Quelques notes étonnantes de livèche et de fenouil soulignent le relief et la profondeur du vin, elles renforcent, en outre, la sensation de sapidité. Le boisé accompagne harmonieusement la maturité du millésime, sans jamais alourdir le propos : c'est une leçon d'équilibre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale impressionne par sa droiture, son allonge et son intensité. Menthe, coriandre, agrumes et curry vert s'entrelacent dans une persistance tonique et pénétrante, portée par une salinité vibrante et une fraîcheur remarquable. À ce niveau d'appellation, la performance est remarquable.

Ce Santenay Les Potets 2023 gagnera à être attendu trois ans pour accompagner des accords de gastronomie autour du veau ou de la volaille, comme des ris de veau aux cèpes ou un vol-au-vent de poulet aux girolles. Il brillera également sur des noix de Saint-Jacques snackées aux épices, avant de s'imposer, dans cinq ans, sur une côte de veau rôtie au sautoir accompagnée d'un gratin dauphinois. Un village tout simplement hors normes.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Les Potets - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe : eau fraîche et saline, agrumes, cerfeuil, aneth, petites fleurs blanches, algues, plancton, varech, clémentine, fleur d'oranger, citronnelle, verveine, menthe, baie de genièvre, curcuma, gingembre en poudre, caramel, vanille.

Bouche : ample, souple et généreuse, expression fruitée intense, agrumes, poivre de Sichuan, pomme presque pimentée, livèche, fenouil, sapidité, boisé en harmonie avec la maturité du millésime. Longue finale droite, et intense, tonique et pénétrante.

Accords mets-vins : Dans trois ans, avec du veau ou de la volaille, comme des ris de veau aux cèpes ou un vol-au-vent de poulet aux girolles, sur des noix de Saint-Jacques snackées aux épices. Dans cinq ans, sur une côte de veau rôtie au sautoir avec un gratin dauphinois.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Un rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique