

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Blanc Les Vignes Denses - 2023 - blanc



S'il expérimente les plantations à plus haute densité depuis le milieu des années 2000 et sa rencontre déterminante avec Olivier Lamy, l'emblématique vigneron de Saint-Aubin qui s'est fait une spécialité de cette approche, c'est en 2015 que Jean-Marc décide de passer à la vitesse supérieure.

Après 10 ans d'observation, il a en effet pu constater que les vignes ainsi plantées donnent des fruits bien plus concentrés et expressifs, dès leurs jeunes années. La concurrence entre les pieds favorise naturellement la limitation des rendements et surtout, elle pousse chaque cep à s'enraciner bien plus en profondeur, dans les couches inférieures du sol et du sous-sol, révélant ainsi avec force l'identité du lieu.

Cette cuvée de « Vignes denses » est principalement issue de sélections massales de chardonnay fin plantées à 14 et 15 000 pieds par hectare sur le secteur des Prarons, au bas du fameux premier cru Les Gravières (considéré par beaucoup comme le meilleur terroir du finage de Santenay). Ici, les sols marno-calcaires de terres blanches apportent aux jus tension et salinité. Tandis que la richesse des marnes, en profondeur, contribue à donner au vin structure et densité. Jean-Marc complète ce savant assemblage avec les raisins d'une petite parcelle plantée, toujours en haute densité, sur le premier Cru Passetemps, sur des sols argilo-calcaires cette fois. Des vignes pour lesquelles Jean-Marc a adopté une conduite en tressage, en escargot, cette technique ancestrale plus douce pour la plante, qui permet une bonne aération et des maturités souvent plus régulières.

A la cave, après un pressurage extrêmement précis et une sélection des cœurs de presse, les jus ont été élevés pendant 18 mois dans de grands fûts de 500 litres, avant d'être assemblés 1 mois en cuve avant la mise. Jean-Marc a pu observer que le deuxième hiver passé en fût permettait de regagner en tension et en acidité, deux atouts essentiels en ces temps de réchauffement climatique et de succession de millésimes solaires.

Dès l'ouverture, le nez se montre à la fois très frais et charmeur. De doux et élégants parfums floraux s'élève du verre, nous plongeant dans une atmosphère paisible, sereine. D'abord le muguet, dans sa version la plus pure, puis viennent les notes d'acacia et d'aubépine. Très caractéristiques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des chardonnays bourguignons, mais ô combien séduisantes lorsque la définition est aussi précise.

Quelques tours de verre nous font prendre conscience de l'envergure aromatique. Cette fameuse sensation subtilement grillée, née de la parfaite maîtrise de la réduction et de l'autolyse, nous régale d'une note toastée aérienne et réconfortante. Après quelques minutes, on perçoit l'orange, sous la forme d'une marmelade ou encore d'une tarte à l'orange amère. D'un côté le fruit, salivant, et de l'autre le confort gourmand d'une pâte sablée encore tiède.

La bouche est superbe, svelte et parfaitement ancrée dans son terroir, elle nous procure une définition de haut vol de ce qu'est un grand Santenay, capable de rivaliser sans peine avec les plus dignes représentant du finage voisin de Chassagne. L'attaque se pare d'une texture très souple, fluide, permettant à la matière de rapidement s'accrocher au palais pour y déposer l'élégance d'un voile de soie. La texture se mêle à une tension tonique, vibrante, autour de laquelle le vin se construit. La densité, encore compactée du fait du jeune âge du vin, est déjà impressionnante. On ose imaginer la longueur et l'envergure de ce Santenay après quelques années de cave...

Pour l'heure, la rétro-olfaction nous procure des sensations insoupçonnées, d'huiles parfumées et d'onguents précieux, comme si nous entrions dans un hammam au Maghreb. Des arômes de bourrache, d'argan et de noisette se mêlent à une sensation de fraîcheur omniprésente. La profondeur est épatante, et la finale, saline, dépose sur la langue une sensation granuleuse, calcaire, comme pour signer son origine. La réussite est magistrale.

Mettez en scène ce Santenay à table avec une volaille fermière contisée au beurre persillé, accompagnée d'un jus court, gourmand, au citron confit et à l'amande, ou encore un filet de cabillaud, cuit au four, parfumé aux herbes fraîches et servi avec une sauce beurre blanc. Dans un registre sensuel, on pourra également imaginer un boudin blanc au foie gras et pain d'épices, accompagné d'une purée de pommes de terre onctueuse.

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay Blanc Les Vignes Denses - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : frais et charmeur : doux et élégants parfums floraux (muguet, acacia, aubépine), sensation subtilement grillée de note toastée aérienne et réconfortante, orange, sous la forme d'une marmelade ou encore d'une tarte à l'orange amère.

Bouche : superbe, svelte et parfaitement ancrée dans son terroir, texture très souple, fluide, tension tonique, vibrante, dense mais encore compacte quoique déjà impressionnante, huiles parfumées et onguents précieux, fraîcheur omniprésente. Finale saline.

Accords mets-vins : volaille fermière contisée au beurre persillé et jus court au citron confit et à l'amande, un filet de cabillaud au four, parfumé aux herbes fraîches et avec une sauce beurre blanc. Boudin blanc au foie gras et pain d'épices et purée de pommes de terre.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique