

Domaine Jean-Marc Vincent - Auxey-Duresses Blanc Les Hautés - 2023 - blanc



Si le berceau familial du Domaine Jean-Marc Vincent se situe à Santenay, sa plus vieille vigne se trouve quant à elle sur le vignoble d'Auxey-Duresses, au-dessus de Meursault. C'est ici, sur le secteur des Hautés, qu'Anne-Marie et Jean-Marc exploitent cette parcelle exceptionnelle de chardonnay fin, plantée en 1937, véritable vigne-mère du domaine et source majeure de leurs sélections massales.

Le matériel végétal, d'une qualité remarquable et probablement originaire du Mâconnais, plonge ses racines dans un terroir de plateau situé au sommet des coteaux de Meursault, dominant le climat de Vireuil. La pente y est douce, favorisant un ensoleillement prolongé, tandis que l'altitude apporte la fraîcheur nécessaire à des maturités lentes et régulières. Associées à des rendements naturellement faibles, ces conditions expliquent la concentration et la profondeur peu communes de ce parcellaire, dont l'envergure n'a rien à envier aux plus prestigieux crus murisaltiens.

Sur le millésime 2023, Les Hautés se présentent sous un jour plus retenu de prime abord, mais d'une densité incroyable. La robe, un peu plus soutenue, laisse percevoir une impression de profondeur. Le nez, compact et d'une grande profondeur, évoque un véritable extrait de fruits blancs autour d'une crème dense et concentrée de pêche blanche, de poire Williams ou Passe-Grassane, de pomme Canada, accompagnée d'une sensation veloutée, presque cotonneuse d'une peau de pêche.

En arrière-plan, les agrumes se dessinent progressivement, autour de l'orange fraîche et de la marmelade, complétés d'une pointe d'abricot. Une salinité diffuse forme un halo autour du fruit, ponctué de notes fugaces de pomelo et de coing. Peu à peu, une dimension épicée sensuelle s'installe, mêlant noix de muscade, cannelle, curcuma et un curry doux à la tonalité japonaise. Quelle complexité !

La bouche surprend par son attaque acidulée, franche et énergique, que le nez, relativement massif et sensuel, ne laissait pas forcément présager. Les agrumes prennent un relief plus tranchant : l'orange devient nerveuse, les épices douces cèdent la place à un poivre de Sichuan vibrant, subtilement mentholé, à une poudre de curry marquée de safran, au clou de girofle et à la baie de genièvre. Clémentine et mandarine se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parent de nuances poivrées et pimentées, tandis que le citron jaune, puis le zeste de citron vert et le pamplemousse, dynamisent la rétro-olfaction. L'ensemble déploie une énergie considérable, toujours guidée par une trame d'une haute précision. Quelques herbes fines, utilisées avec un sens aigu de la mesure – estragon, coriandre et marjolaine –, ajoutent une touche de raffinement supplémentaire.

La finale se montre intense et persistante, portée par des tanins d'une maturité parfaite et une salinité puissante qui envahit le palais. Les agrumes accompagnent chaque instant de cette longue persistance, tandis que l'élevage, parfaitement intégré, soutient l'expression du vin sans jamais la masquer. Tout est à sa place, dans une harmonie remarquable entre puissance, densité et fraîcheur.

D'une stature impressionnante, cet Auxey-Duresses Les Hautés 2023 s'épanouira pleinement après quelques années de garde. Dans trois ans, il sublimera un poulet ou un chapon de Bresse servi avec une sauce crémée délicatement parfumée à l'estragon, accompagné de spaetzle ou de pommes soufflées. Dans cinq ans, on pourra viser une poule au pot ou une tourte aux cèpes et aux coquilles Saint-Jacques. Un très grand vin, à la fois profond, précis et intensément vibrant, qui n'a rien à envier à ses plus prestigieux voisins des coteaux de Meursault.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Auxey-Duresses Blanc Les Hautés - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : compact, profond : crème dense et concentrée (pêche blanche, (poire Williams ou Passe-Crassane, pomme Canada), peau de pêche, orange fraîche et marmelade, abricot, salinité diffuse, pomelo, coing, noix de muscade, cannelle, curcuma, curry doux japonais.

Bouche : acidulée, franche et énergique, déclinaisons d'agrumes, poivre de Sichuan, poudre de curry, safran, clou de girofle, baie de genièvre, notes poivrées et pimentées, herbes fines. Finale intense, persistante entre tanins mûr, salinité puissante et agrumes.

Accords mets-vins : Dans trois ans, un poulet ou un chapon de Bresse avec une sauce crémée délicatement parfumée à l'estragon, accompagné de spaetzle ou de pommes soufflées.

Dans cinq ans, une poule au pot ou une tourte aux cèpes et aux coquilles Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Auxey-Duresses

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique