

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Blanc Le Beaurepaire - 2023 - blanc



Le secteur de Beaurepaire, qui surplombe le village de Santenay, est référencé depuis longtemps comme un terroir de premier ordre. Dans la somme de référence signée Jules Lavalle, parue en 1855, les vins de Beaurepaire sont déjà distingués comme « Premières cuvées », bien avant leur classement en premier cru.

Sur ce terroir relativement précoce, orienté majoritairement au Sud-Est, Jean-Marc exploite une petite parcelle de 30 ares de vignes âgées entre 15 et 20 ans, dont un tiers environ est planté à haute-densité, à 14 000 pieds par hectare. Une pratique qui accélère leur enracinement profond, pour une meilleure captation des messages du sol et du terroir ainsi qu'une grande concentration du fruit.

Ici, les nuances de la nature des sols sont importantes entre le bas et le haut de coteau : le substrat plutôt argilo-calcaire du pied de pente, aux sols plus profonds, va apporter au vin du gras et une certaine densité de texture. Tandis qu'un peu plus haut, les sols de terres blanches, plus riches en marnes jaunes rappelant certains grands terroirs chablisiens, apportent davantage de tension saline et de fraîcheur. Un équilibre subtil sur lequel Jean-Marc s'appuie pour construire ce superbe Santenay 1er Cru Le Beaurepaire.

Côté vinification et élevage, le principe est simple : préserver autant que possible la vérité du fruit et l'expression pure du terroir. Tout commence avec le pressurage extrêmement précis et délicat : Jean-Marc s'est inspiré du travail de Jean-Marie Guffens, et ne retient que les meilleurs jus de presse, les plus purs et les plus tendus. Il utilise ensuite sa propre sélection de crème de levures indigènes pour la fermentation, et veille à ne pas ajouter de soufre pendant la plus grande partie de l'élevage. Un temps d'élevage qui s'étire sur 18 mois, en grandes barriques de 500 litres.

À peine le nez approche-t-il du verre qu'une sensation immédiatement gourmande s'en échappe. Le premier registre s'exprime autour d'une atmosphère lascive assumée, amande douce, crème de sésame type tahini, puis une évocation de marron glacé. Peu à peu, après quelques tours de verre, le vin s'ouvre et élargit sa palette aromatique, autour de notes de pêche mûre, de raisin frais et croquant, mais aussi de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

clémentine. La dimension florale se révèle progressivement. D'abord discrètes, les notes de chèvrefeuille et l'acacia dialoguent et enveloppent l'ensemble d'un voile de douceur diffuse. Enfin, l'empreinte minérale vient apporter du relief sur un registre crayeux, que l'on imagine déjà en bouche, accompagnée d'une nuance très légèrement fumée, complexe et élégante.

La bouche gagne en finesse et en élégance. On retrouve ici toute la noblesse d'un premier cru. L'attaque est précise, portée par une texture soyeuse, évoquant des taffetas, qui caresse le palais avec délicatesse. Rapidement, l'énergie tellurique du sol reprend le dessus : la fraîcheur structure l'ensemble et s'exprime par une sensation saline marquée au cœur de bouche. Cette tension est renforcée par des notes d'anis et de graines de fenouil, apportant une fraîcheur aromatique nette et élancée. La matière évolue ensuite vers une impression crayeuse sur la langue, presque anesthésiante, évoquant un poivre Timut tandis qu'une touche de peau de pamplemousse finit d'installer durablement l'énergie vibrante de la finale. Forgés dans la roche, les amers minéraux de fin de bouche sont d'une grande noblesse, précis et persistants. Attention : grand vin.

Pour ce premier cru de haut vol, laissons s'exprimer la texture charnue d'un homard, accompagné d'une sauce à la lavande ou à l'estragon. Autre option : une queue de lotte, parfumée au cèdre durant la cuisson, servie avec une sauce au whisky tourbé, peau de poisson croustillante et avocat. Enfin, une volaille rôtie puis confite, relevée de quelques piments d'Espelette et accompagnée d'une mousse d'oignon, saura pleinement révéler la gourmandise de ce vin.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Blanc Le Beaurepaire - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : gourmand, lascif : amande douce, crème de sésame type tahini, marron glacé, pêche, raisin frais, clémentine, chèvrefeuille, acacia, empreinte minérale sur un registre crayeux et une nuance très légèrement fumée.

Bouche : Précise, texture soyeuse, sensation saline marquée, anis, graines de fenouil. Matière à l'impression crayeuse (poivre Timut) tandis qu'une note de peau de pamplemousse installe durablement l'énergie vibrante de la finale portée par des amers minéraux.

Accords mets-vins : homard et sauce à la lavande ou à l'estragon. Queue de lotte parfumée au cèdre durant la cuisson, avec une sauce au whisky tourbé, peau de poisson croustillante et avocat. Volaille rôtie puis confite, relevée de piments d'Espelette et mousse d'oignon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Un rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique