

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Les Gravières - 2023 - blanc



Avec le Puligny-Montrachet Corvée des Vignes et l'Auxey-Duresses Les Hautés, le Santenay 1er Cru Les Gravières demeure l'une des cuvées phares de Jean-Marc Vincent, un vin qui dépasse très largement le cadre de son appellation et s'impose comme une référence incontestable pour toute la Côte de Beaune.

Tout commence évidemment par le terroir, aux qualités exceptionnelles. Situé au cœur du coteau des premiers crus de la partie nord du finage de Santenay, en direction de Chassagne-Montrachet, le climat des Gravières bénéficie d'une exposition idéale à l'Est et au Sud-Est. Les sols jurassiques, composés de marnes blanches reposant sur un socle calcaire, offrent au chardonnay un terrain d'expression d'une rare précision.

Si le pinot noir occupe traditionnellement une place de choix sur ce climat, Jean-Marc Vincent a choisi d'implanter, dans la partie septentrionale du cru, une parcelle de chardonnay plantée à très haute densité, à raison de près de 17 000 pieds par hectare. Inspirée notamment par le travail d'Olivier Lamy, cette conduite de la vigne favorise un enracinement profond et une concurrence accrue entre les ceps, donnant naissance à des raisins d'une concentration remarquable, profondément imprégnés de l'identité du sol.

Après une vinification d'une extrême précision, sans intrant ni ajout de sulfites, et un élevage long de 18 mois en grands fûts, ce 1er cru Les Gravières 2023 offre une complexité et une profondeur saisissantes.

Dès l'ouverture, le nez séduit par son expression à la fois sensuelle et sophistiquée. Une dimension pâtissière élégante s'impose d'abord, déclinant l'amande sous de multiples formes : amandine aux poires, huile d'amande douce, frangipane, turrón ou nougat fin. À cela s'ajoute un fruit blanc d'une maturité idéale, autour de la pêche blanche, de la poire Williams et d'une pomme Golden tendre et délicatement sucrée. Une touche florale délicate vient compléter ce tableau, mêlant muguet, frésia et une pointe de lys, dans une atmosphère douce et raffinée.

La minéralité, omniprésente mais parfaitement intégrée, évoque à la fois le sable, l'argile, les graviers et la roche calcaire, au point de devenir elle-

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

même vecteur de sensualité. Les agrumes apparaissent ensuite avec une remarquable douceur, citron vert, pamplemousse, mousse au citron ou panna cotta au coulis de pamplemousse rose, gagnant progressivement en intensité à l'aération sans jamais rompre l'harmonie d'ensemble.

La bouche est ample et très expressive. Une trame épicée puissante s'installe d'emblée, portée par une salinité spectaculaire qui dépasse la simple impression minérale pour donner le sentiment que le vin est véritablement salé. Une trame épicée intense structure le milieu de bouche, autour du wasabi, de la moutarde à l'estragon, du sel au céleri et de la baie de genièvre. Progressivement, les agrumes prennent le dessus sur les fruits blancs, avec un pamplemousse incisif, des citrons jaune et vert juteux, un combo juteux mandarine et clémentine, tandis qu'une pomme Granny discrète apporte un parfait contrepoint acidulé. Quelques nuances végétales douces, évoquant la sucrose ou les jeunes pousses de mâche, ajoutent de la fraîcheur et de la complexité.

La finale impressionne par sa précision et sa droiture. La minéralité tend la matière et propulse le vin dans une allonge spectaculaire, portée par une salinité persistante et une subtile empreinte empyreumatique, délicatement pimentée. L'équilibre entre densité, tension et énergie est remarquable.

Si sa grande personnalité aromatique et sa superbe richesse de structure autorisent déjà l'ouverture d'une bouteille, ce Santenay 1er Cru Les Gravières 2023 possède clairement une capacité de garde de 7 à 8 ans, voire davantage. Jeune, il sublimera des filets de sole poêlés aux girolles accompagnés de pommes vapeur. Avec le temps, il appellera des plats plus enveloppants, comme une poule au riz, une blanquette de veau, avant de conclure idéalement sur un Mont d'Or affiné.

Un très grand vin, qui s'impose sans discussion parmi les blancs majeurs du millésime en Bourgogne.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Les Gravières - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et sophistiqué : amandine aux poires, huile d'amande douce, frangipane, turrón ou nougat fin, pêche blanche, poire Williams, pomme Golden, muguet, frésia, lys, sable, argile, graviers, roche calcaire, déclinaison d'agrumes.

Bouche : ample et expressive, trame épicée puissante, salinité spectaculaire, impression minérale salée, les agrumes prennent le dessus sur les fruits blancs, nuances végétales douces. Finale précise et droite, salinité persistante et empreinte empyreumatique.

Accords mets-vins : Jeune, il sublimera des filets de sole poêlés aux girolles accompagnés de pommes vapeur. Avec le temps, il appellera des plats plus enveloppants, comme une poule au riz, une blanquette de veau, avant de conclure idéalement sur un Mont d'Or affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique