

Domaine Jean-Marc Vincent - Puligny-Montrachet Corvée des Vignes - 2023 - blanc



Lorsqu'un vigneron de la trempe de Jean-Marc Vincent se frotte au terroir de Puligny, village iconique et cœur battant de la Bourgogne des grands blancs, alors on touche au sublime. Cette cuvée parcellaire de la Corvée des Vignes brille d'une précision, d'un éclat et d'une droiture à faire pâlir bien des premiers crus de Puligny. Grand vin !

Anne-Marie et Jean-Marc ont la chance d'exploiter cette petite parcelle depuis 2006. Cette sélection massale d'une excellente qualité fut majoritairement plantée dans les années 1970. Le climat de Corvée des Vignes est limitrophe de Meursault, au Nord du finage. Ici, la vigne s'appuie sur un substrat de « terres noires », ces sols de calcaires bruns mêlés à des dépôts limoneux. Plus le système racinaire s'enfonce, plus il s'immisce dans une structure plus caillouteuse. Ces sols sont assez drainants et sèchent bien en cas de pluie. Ce terroir, relativement précoce, offre des maturités abouties, avec de beaux équilibres de structure, respectant à la perfection cette identité verticale et si élégante des meilleurs vins de Puligny-Montrachet.

Depuis 2006, Jean-Marc a eu largement le temps d'observer et de comprendre intimement, presque charnellement, le comportement de la vigne sur ce terroir et d'adapter sa viticulture en conséquence. Toujours aussi précis dans sa sélection des jus de presse, et dans ses élevages, au cordeau, il nous livre aujourd'hui un Puligny étincelant dont on peine à croire, en le goûtant, qu'il n'est pas un Premier Cru.

Le premier nez impressionne par sa complexité. L'expression est d'abord florale, portée par des fleurs blanches élancées, acacia et aubépine en tête. L'énergie est déjà perceptible, encore contenue par la jeunesse du vin, mais le dynamisme est évident. À l'aération, des fruits d'une grande pureté s'élèvent du verre autour de la pomme Granny, du pomelo et du zeste de cédrat. Ils apportent à la fois une douceur maîtrisée et cette sensation de droiture caractéristique des grands terroirs de Puligny-Montrachet. Progressivement, l'élégance minérale s'installe. Des notes pierreuses émergent, évoquant la roche mouillée et le silex frotté, ancrant profondément le vin dans le sol.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est à la hauteur des promesses du nez. L'attaque se montre gourmande, portée par une texture ample et voluptueuse, évoquant par moments certains vins de Meursault. Cette matière est accompagnée d'arômes fruités mûrs et précis convoquant melon, pêche, poire et une once de mangue confite. Rapidement, cette gourmandise est canalisée. L'aromatique se trouve tenue en équilibre par une trame minérale affirmée, qui s'exprime au cœur de bouche sur une fine touche fumée, complétée d'une fraîcheur mentholée et de nuances herbacées et anisées. En parallèle, l'acidité, vibrante et parfaitement intégrée, dessine la longueur du vin et l'accompagne jusqu'à une finale de très haut niveau. La fin de bouche est salivante, énergique, laissant les papilles en éveil et prolongeant cette sensation de grand blanc bourguignon, telle que tout amateur la recherche.

On l'imagine avec une queue de lotte cuite à la vapeur, accompagnée de fenouil braisé et de quelques graines de fenouil et de coriandre. Il se marierait également avec des sardines moelleuses, doucement confites à l'absinthe. Enfin, un cannelloni de supions et de palourdes, subtilement parfumé à l'encre de seiche, viendrait révéler à merveille la salinité et la tension de ce vin.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Puligny-Montrachet Corvée des Vignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, éclatante, aux légers reflets verts

Nez : complexe : fleurs blanches élancées, acacia et aubépine en tête, fruits d'une grande pureté (pomme Granny, pomelo et zeste de cédrat), minéralité élégante entre roche mouillée et le silex frotté.

Bouche : attaque gourmande, texture ample et voluptueuse, melon, pêche, poire et mangue confite, trame minérale affirmée, fraîcheur mentholée, nuances herbacées et anisées, l'acidité, vibrante et parfaitement intégrée. Finale salivante et énergique.

Accords mets-vins : une queue de lotte cuite à la vapeur, fenouil braisé et quelques graines de fenouil et de la coriandre. Avec des sardines moelleuses, doucement confites à l'absinthe. Un cannelloni de supions et de palourdes, subtilement parfumé à l'encre de seiche,



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Un rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Cépage : chardonnay

Culture : Biologique