

Théo Dancer - Bourgogne Aligoté - 2024 - blanc



Depuis son arrivée au Domaine familial en 2020, Théo Dancer a décidé, en accord avec son père, d'élargir la palette des cuvées signées Dancer en démarrant une micro-activité de négoce, auprès d'une poignée d'amis vignerons partageant la même philosophie en termes de viticulture, artisanale et respectueuse du vivant. Une nouvelle corde à son arc qui lui permet de vinifier d'autres cépages, d'apprendre à connaître et à interpréter d'autres terroirs, du Jura ou de Savoie par exemple.

Avec cet Aligoté, nous restons en Bourgogne mais mettons le cap sur les terroirs des Hautes-Côtes de Beaune, du côté de Nantoux. Nous nous situons à 400 mètres d'altitude environ, sur le plateau qui surplombe le vignoble de Pommard. Sur ce secteur aux sols minces et très calcaires, bien plus tardif qu'un peu plus bas sur la Côte de Beaune. Un terroir qui se révèle particulièrement intéressant avec la succession de millésimes solaires que connaît aujourd'hui la Côte d'Or. Ici, l'aligoté mûrit lentement, développant de belles concentrations aromatiques sans rien perdre de son acidité naturelle et de sa fraîcheur.

Côté vinification et élevage, Théo applique les mêmes choix que pour les crus plus prestigieux du Domaine, avec des fermentations naturelles, sur levures indigènes et sans autre intrant, et un élevage majoritaire en grandes barriques, sans bois neuf, suivi d'un passage en cuve.

Le résultat est franchement bluffant d'équilibre et de complexité, entre gourmandise, énergie et fraîcheur. Le nez, expressif, s'ouvre sur une déclinaison d'herbes fines, aux accents chlorophylliens et mentholés. On pense aussi à l'eucalyptus ou au suc des Vosges. L'éclat à la fois mûr et énergique du fruit prend maintenant les rênes, sur des notes de pomme Reinette ou Granny, de prune verte et de mirabelle finement acidulées, de pêche blanche, de zeste de citron vert et de pomelo, complétés d'une touche de carambole.

A l'aération prolongée, des parfums plus doux d'amande juste blanchie, de yogourt brassé et de berlingots, finement miellés, se mêlent à des évocations de fruit de la passion ou de goyave. En parallèle, un côté floral et subtilement épicé s'affirme, autour de l'égline et des fleurs blanches. Cardamome, poudre de gingembre et poivre long se mêlent à ce bouquet complexe, parfumé et harmonieux. Un régal !

Le plaisir se prolonge dans une bouche à la chair fuselée, animée d'une belle acidité évoquant le jus d'un citron de Menton et la rhubarbe. Le milieu de bouche, gorgé de saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

entre brugnon, pomme et poire, s'accompagne de fins amers rappelant la peau d'un pamplemousse. La persistance de la finale est surprenante à ce niveau, avec une belle rémanence du fruit relevé d'une touche saline.

Un Aligoté de haute tenue qui vous réglera sur un plateau de fruits de mer et crustacés bien sûr, des huîtres plates que l'on servira volontiers chaudes, mais aussi sur quelques spécialités bourguignonnes comme des escargots ou des cuisses de grenouilles. Une révélation !

©2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Théo Dancer - Bourgogne Aligoté - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : sobre et élégant : mandarine, orange, pamplemousse, quelques notes florales, mélisse, herbes de Provence (la sauge ou le thym), touche minérale comme deux cailloux frottés ou encore une mine de crayon.

Bouche : superbe, portée par une chair de fruits juteux (poire, pêche plate, prune jaune) francs et gourmands, minéralité triomphante, agrumes. En fin de bouche quelques notes lactiques et de noisettes, et une sensation presque tannique.

Accords mets-vins : polenta crémeuse, carottes cuites au four avec un peu de curry, et des épinards. Asperges vertes, gremolata et œuf mollet. Salade de salicornes et concombre, fraises des bois, sauce vinaigrette classique agrémentée de cornichons, câpres, aneth et oignon...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique