

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2017



Le climat des Corbins occupe une position privilégiée, au Nord-Est du finage de Meursault. Il jouxte d'ailleurs un Premier Cru méconnu, Les Plures, traditionnellement planté en pinot noir et commercialisé sous l'appellation Volnay-Santenots.

Ici, le sol argilo-calcaire caillouteux et profond confère au vin un supplément de puissance dont Vincent Dancer a très tôt compris qu'il devait le vinifier séparément. Ils sont pourtant peu nombreux à avoir fait ce choix : et quand on goûte ce Meursault Les Corbins gorgé de fruit et éminemment sensuel, on se dit que Vincent a eu la bonne intuition !

Issu de vignes plantées en 1986, le raisin affiche en 2017 une parfaite maturité, avec une superbe concentration aromatique et un équilibre sucre-acidité idéal. Après un long élevage de 18 mois (dont 12 passés en fûts), ce Meursault Les Corbins montre effectivement une qualité de fruit exceptionnelle, avec une aromatique charmeuse et déjà très expressive.

Passée une première touche florale, entre acacia et chèvrefeuille, les franches notes de poire et de pêche blanche s'accompagnent d'arômes résolument gourmands autour de la praline, du beurre de baratte et de la crème fouettée. On retrouve en bouche une magnifique concentration qui s'exprime dans une entame sphérique, à la fois dense et douce, tellement Murisaltienne ! Le sol n'est jamais loin : il apporte, à la finale, une dimension à la fois épicée et rafraîchissante, évoquant aussi bien l'orange amère que le bâton de réglisse. Comme toujours avec les vins de Vincent, la longueur en bouche est toujours impressionnante !

Voici un modèle de Meursault à la fois dense et séducteur, séveux et minéral, au toucher de bouche sensuel mais accrocheur, avec sa trame subtilement épicée. Il s'exprime déjà fort bien aujourd'hui mais gagnera bien sûr en complexité d'ici 5 ans.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Sensuel : acacia et chèvrefeuille, franches notes de poire et de pêche blanche, arômes gourmands autour de la praline, du beurre de baratte et de la crème fouettée.

Bouche : Beau volume, attaque onctueuse et sphérique. Le milieu de bouche se resserre bien sur une trame épicée. Longue finale, sur des saveurs stimulantes d'orange amère et de bâton de réglisse..

Accords mets-vins : Poissons grillés, pochés ou meunière. Gambas sautées poivre et sel. Saint-Jacques à la crème de persil. Blanquette de volaille. Comté, beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique