

Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2018



Ce Meursault 1er Cru Les Perrières, d'une intensité minérale époustouflante, devrait figurer, après quelques années en cave, parmi les grands classiques du millésime. S'il est encore très jeune et n'a pas encore déployé toute sa puissance, il se révèle éminemment gracieux, scintillant et intense, révélant avec un éclat unique la magie de la rencontre du fruit et du sol.

Nous voici donc au cœur de ce qui aurait pu (dû ?) être, pour de nombreux amateurs, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui donne cette force, cette énergie minérale propre au Meursault-Perrières. Vincent cultive ici quelques trop rares pieds, avec cette méticulosité qui le caractérise : rien ne doit troubler l'osmose recherchée entre la vigne et son environnement et tout doit être fait pour que le raisin, arrivé à parfaite maturité, exprime son terroir avec le plus de sincérité possible.

Après une année 2017 difficile, la vigne n'ayant pas été épargnée ni par la coulure au printemps, ni par la forte pression du mildiou ensuite, la petite parcelle de Vincent a connu un cycle végétatif bien plus calme en 2018. Le très bel été a permis au raisin de mûrir parfaitement sans pour autant manquer de jus (comme ce fût malheureusement le cas en 2019). Au final, Vincent a produit 5 fûts en 2018 (contre 3 l'année précédente) : c'est mieux, mais cela reste malheureusement une « goutte d'eau » dans l'océan de la demande planétaire pour les vins de Vincent en général, et ce Perrières en particulier.

Bien sûr, le vin, que l'on perçoit déjà concentré, vertical et profond, est encore sur la réserve. Néanmoins, après une bonne aération, on sent poindre cette complexité aromatique et cette race minérale si caractéristiques.

On aime la sensualité des fruits blancs qui s'entremêlent en une superbe farandole ensoleillée, on est comme hypnotisé par cette structure minérale qui semble remonter des entrailles de la Terre, on est charmé par ces notes de miel et de colophane, on est stimulé par la fraîcheur tonique des zestes d'agrumes... Bref : on est séduit de bout en bout !

La bouche, concentrée et profonde, développe une structure précise qui se déploie très progressivement, d'abord sur le gras de texture, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant les berlingots, et enfin cette accroche crayeuse, qui stimule incroyablement les papilles. La finale affiche déjà une intensité et une longueur mémorables... et ce n'est qu'un début !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un grand Meursault-Perrières, à conserver en cave quelques années, qui vous élèvera très haut lorsque vous le dégusterez avec un homard, un bar, des ris de veau ou un risotto à la truffe blanche ! Un vin d'exception qui appelle des mets d'exception.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Superbe sophistication : l'élégance des fleurs blanches et de la violette, la fraîcheur des agrumes, la gourmandise des fruits blancs, du nougat, du beurre et du miel fin, les notes fumées du silex frotté

Bouche : Concentrée et profonde, elle est très structurée : le gras de texture, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant les berlingots aux agrumes, et enfin cette accroche rocailleuse stimulante.

Accords mets-vins : Mets d'exception : turbot rôti, homard et son jus crémé de crustacé, risotto aux Saint-Jacques ou à la truffe blanche, volaille de Bresse en demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique