

Domaine Vincent Dancer - Pommard Les Perrières - 2017



Dernier-né dans la collection proposée par Vincent Dancer, ce Pommard Les Perrières issu de jeunes vignes nous régale déjà par sa sensualité délicate et la gourmandise absolument irrésistible de son fruit.

Le climat des Perrières se situe à l'extrémité Nord-Est du finage de Pommard, en allant vers Beaune. Ici, les jeunes vignes (plantées en 2010) s'appuient sur un substrat limoneux assez léger, parcouru de bancs marno-calcaires, qui donnent au vin sa belle souplesse de bouche et son aromatique raffinée.

Vincent Dancer fait partie de cette catégorie de vigneron qui a compris depuis longtemps que l'essentiel du vin se fait à la vigne, et non dans quelque artifice de vinification. Il a donc bien pris le temps de préparer et d'assainir les sols avant de replanter ces jeunes pieds. La vigne bénéficie aujourd'hui de méthodes culturales largement inspirées par la bio-dynamie, qui favorisent d'ores et déjà leur imprégnation dans leur environnement.

Après un élevage en fûts de 18 mois, le vin se montre d'un équilibre et d'une délicatesse rare pour un Pommard ! Comment ne pas tomber sous le charme de ce nez suave évoquant la confiture de myrtille, la gelée de cassis mais aussi quelques notes de fruits rouges plus acidulés, entre groseille et griotte, mâtinées d'une nuance vanillée très légère. Quelques notes florales virevoltent au-dessus du verre, entre aubépine et violette, soulignant de fort belle façon la sensation de raffinement qui se dégage de ce vin.

La bouche est absolument irrésistible : les tanins souples et fins sont presque imperceptibles. La matière effilée, caressante, est chargée de fruits noirs et rouges frais et savoureux. La finale, relevée d'une touche de poivres et de fins amers évoquant les écorces d'agrumes, est particulièrement sapide et enlevée. Le niveau de ce « Village » est franchement impressionnant ! Patientez encore deux ans : émotion et plaisir garantis pour accompagner une pièce de bœuf grillée...

Domaine Vincent Dancer - Pommard Les Perrières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Pourpre à rubis

Nez : Sensuel et gourmand : confiture de myrtille, la gelée de cassis mais aussi quelques notes de fruits rouges plus acidulés, entre groseille et griotte, mâtinées d'une nuance vanillée. Aubépine et violette.

Bouche : Les tanins souples et fins sont imperceptibles, la matière effilée, caressante, est chargée de fruits noirs et rouges frais. La finale, relevée d'une touche de poivres et de fins amers évoquant les écorces d'agrumes, est sapide et enlevée.

Accords mets-vins : Une belle pièce de boeuf grillée, un petit gibier à plume (perdreau par exemple). Un coq au vin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pommard

Millésime : 2017

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique