

## Domaine Vincent Dancer - Pommard 1er Cru Pezerolles - 2017



Notre artisan-vigneron, cultivant ses vignes comme d'autres leur jardin, ciselant ses vins comme un orfèvre, nous régale chaque année avec ses Chassagnes et Meursaults. Ce que l'on sait peut-être moins, c'est qu'il exploite depuis longtemps déjà quelques rares vignes sur le célèbre finage de Pommard et produit des pinots d'un raffinement de texture et d'une gourmandise sans pareil.

Sur ce millésime 2017 particulièrement brillant, Vincent nous régale avec ce 1er Cru Pézerolles, une rareté absolue produite sur seulement 3 fûts ! Les vignes d'une quarantaine d'années regardent le levant et s'appuient sur un substrat argilo-calcaire parcouru de bans marneux qui contribuent à donner au vin son côté sèveux et son beau velouté de texture. S'il est moins célèbre que le climat des Epenots situé juste au-dessous dans la pente, Pézerolles est incontestablement un des grands terroirs du coteau Nord de Pommard, donnant des vins épicés et racés, d'une élégance altière et d'une longévité proverbiale !

Côté vinification, Vincent s'inscrit dans un certain classicisme qui a fait ses preuves depuis bien longtemps : égrappage, lente macération en évitant de trop triturer le raisin, pour obtenir une infusion douce du pinot, puis un élevage de 18 mois en fûts et demi-muids.

Le résultat est époustouflant de naturel : les arômes et les émotions que le vin procure s'enchaînent comme autant d'évidences. Violette, églantine et lilas rose, la fraise des bois, la framboise, le cassis et la myrtille, une nuance cendrée, une autre évoquant la mine de crayon, puis viennent les épices entre poivre, raifort et gingembre, qui insufflent une sensation d'énergie et de fraîcheur... Quelle complexité !

La bouche est superbe, avec cette matière fluide, veloutée, dans laquelle les tanins bien mûrs sont parfaitement intégrés. On retrouve nos fruits noirs finement confiturés cette fois, complétés d'une touche délicate de vanille et agrémentés d'épices dynamisantes : on pense au poivre vert et au wasabi. Une nuance de zeste d'orange et de fins amers minéraux viennent dynamiser la longue finale et nous faire saliver. Succulent aujourd'hui, ce Pommard 1<sup>er</sup> cru Pézerolles sera encore plus grand dans 7 ou 8 ans !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

## Domaine Vincent Dancer - Pommard 1er Cru Pezerolles - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Pourpre à rubis

Nez : Complexe et harmonieux : violette, églantine et lilas rose, fraise des bois, framboise, cassis et myrtille, une nuance cendrée, une autre évoquant la mine de crayon, puis viennent les épices entre poivre, raifort et gingembre.

Bouche : Matière fluide, veloutée, les tanins bien mûrs et intégrés. Des fruits noirs finement confiturés cette fois, complétés d'une touche délicate de vanille et d'épices entre poivre vert et wasabi. zeste d'orange et de fins amers minéraux sur la finale.

Accords mets-vins : Epaule d'agneau du Quercy rôtie aux épices douces.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2032 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pommard 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique