Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2020

Ce Meursault Les Perrières, d'une intensité minérale et épicée époustouflante, devrait figurer, après quelques années en cave, parmi les joyaux du millésime 2020, grand millésime bourguignon s'il en est. Encore jeune et réservé, il se révèle déjà, après une longue aération indispensable, éminemment floral, épicé et planant, nous invitant à méditer sur cette rencontre magique entre la vigne et ce sol.

Nous voici donc au cœur de ce qui est, pour de nombreux amateurs, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui transmet cette force, cette énergie minérale propre à ce climat des Perrières. Vincent exploite ici quelques trop rares pieds, plantés à la fin des années 1970 et cultivés avec cette méticulosité qui le caractérise : rien ne doit troubler cette osmose recherchée entre la vigne et son environnement et tout doit être fait pour que le raisin arrivé à parfaite maturité exprime avec le plus de sincérité possible son terroir.

Bien sûr, le vin, très concentré, est encore sur la réserve, voire un peu « gainé » et nécessitera au minimum 3 ou 4 années de vieillissement pour commencer à se donner pleinement. Mais déjà, on peut sentir ici la puissance du sol qui apporte ces accents épicés et rocailleux tout à fait typiques, autour de l'encens, de la pierre à fusil, du clou de girofle, du poivre gris et de la baie de genièvre. On commence aussi à percevoir une magnifique palette florale, fraîche et tonique, entre fleurs blanches, violette, verveine, citronnelle et cerfeuil. Les fruits blancs, dominés par la poire et la pêche, juteux et nourrissants, s'associent d'abord à une note tonique de zeste d'agrumes avant de s'enrober d'une touche de douceur, entre miel fin, nougat, crème d'Isigny et pain chaud.

La bouche, concentrée et profonde, développe une structure précise et étagée, d'abord sur le gras de texture, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant un bonbon à l'orange, et enfin cette accroche minérale, rocailleuse, qui stimule incroyablement les papilles. La finale affiche déjà une intensité et une longueur mémorables... Quelle belle promesse !

Un grand Meursault-Perrières, à conserver en cave quelques années, qui vous élèvera très haut lorsque vous le dégusterez avec un navarin de homard, des noix de Saint-Jacques rôties servies avec un jus de palourde crémeux et quelques copeaux de truffes, des ris de veau aux morilles ou un risotto à la truffe blanche ! Un monument pratiquement introuvable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Dense, épicé : encens, pierre à fusil, clou de girofle, poivre gris et baie de genièvre, fleurs blanches, violette, verveine, citronnelle et cerfeuil, poire, pêche, nougat, miel et zeste d'agrumes, pain chaud

Bouche : Concentrée, très structurée, d'abord sur le gras de texture, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant un bonbon à l'orange, et enfin cette accroche minérale, rocailleuse.

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 :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement recommandé (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique