

Domaine Vincent Dancer - Beaune 1er Cru Les Montrevenots Rouge - 2020



Vigneron iconique de Chassagne-Montrachet et Meursault, Vincent Dancer signe, avec la même réussite, des pinots noirs profonds et sensuels, à la personnalité affirmée. Des vins sans artifice, des vins d'émotion brute, habités par le lieu qui les a vu naître.

Cette cuvée confidentielle est issue d'une petite parcelle limitrophe du finage de Pommard : le cru des Montrevenots occupe des pentes très calcaires, au pied de la Montagne Sainte-Désirée, à Beaune. Il surplombe le célèbre Clos des Mouches. Ici, on peut constater, dès le premier coup d'œil, l'omniprésence de la roche calcaire, comme en témoignent les nombreux murgers anciens qui bordent la plupart des parcelles.

Bienvenue au royaume de la finesse et de l'élégance : un raffinement parfaitement préservé par une vinification douce et peu interventionniste, cherchant à rester au plus près du fruit frais. Ici, on ne pousse pas les extractions : on ne prend que ce que le raisin veut bien donner naturellement. Vincent se limite ainsi à deux ou trois pigeages, au plus fort de la fermentation, pour éviter que le chapeau ne s'assèche. Il évite tout remontage. Côté élevage : des pièces bourguignonnes avec très peu de bois neuf.

On ne s'étonnera donc pas de la robe très claire et lumineuse, aux reflets rubis et vieux rose. Dès le premier nez, on tombe sous le charme de notes florales raffinées, entre pivoine, églantine et rose fraîche, qui ondoient autour d'un noyau de fruits rouges plus vrais que nature, dominés par la framboise, la fraise mara des bois et un jus de cerise. A l'aération, une touche de suc de violette et une note lactée de crème ou de pavlova aux fruits rouges viennent apporter une touche plus sensuelle à ce vin si délicat.

Même sensation d'élégance en bouche où les tannins se montrent d'une grande finesse. On retrouve l'énergie acidulée de cerises et de framboises juste cueillies, mâtinées d'une note poivrée subtile et d'une touche anisée de graine de fenouil. Ce jus séveux glisse avec naturel sur des papilles enchantées par tant de grâce, tandis que son empreinte calcaire accrocheuse vient activer la salivation.

Un pur délice, pratiquement introuvable...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Vincent Dancer - Beaune 1er Cru Les Montrevenots Rouge - 2020



Dégustation et accords

Robe : Pourpre à rubis

Nez : Grâce florale et éclat du fruit : pivoine, églantine et rose fraîche, framboise, fraise mara des bois et jus de cerise, crème ou pavlova aux fruits rouges, suc de violette, une note anisée de graine de fenouil

Bouche : Matière fluide, veloutée, des tanins fins et soyeux. Belle énergie acidulée du fruit rouge, autour de la cerise et de la framboise fraîche, relevées d'une note poivrée. Finale salivante, animée d'un beau gran calcaire

Accords mets-vins : Un quasi de veau rôti en cocotte, accompagné d'une fricassée de girolles, une épaule d'agneau du Quercy rôtie au miel et épices douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique