

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2015



Le climat des Corbins occupe une position privilégiée, au Nord-Est du finage de Meursault. Il jouxte d'ailleurs un Premier Cru méconnu, Les Plures, traditionnellement planté en pinot noir et commercialisé sous l'appellation Volnay-Santenots.

Ici, le sol argilo-calcaire caillouteux et profond confère au vin un supplément de puissance dont Vincent Dancer a très tôt compris l'intérêt qu'il pouvait en tirer en le vinifiant séparément. Ils sont peu nombreux à avoir fait ce choix : quand on goûte ce Meursault Les Corbins gorgé de fruit et d'une superbe intensité minérale, on se dit que Vincent a eu une bien belle intuition !

Issu de vignes plantées en 1986, le raisin a atteint, en 2015, une parfaite maturité, présentant un équilibre sucre-acidité idéal. Après un long élevage de 18 mois (dont 12 passés en fûts), ce Meursault Les Corbins montre effectivement une qualité de fruit exceptionnelle, que l'on perçoit immédiatement à travers ses notes gourmandes de pomme au four, de pêche, de mirabelle et de poire, et sa belle rondeur en attaque.

Le sol s'exprime pleinement, donnant à la fois un superbe volume au vin doté d'un toucher de bouche caressant, mais aussi cette fine trame épicée, souvent poivrée, qui vibre parfaitement sur les papilles, et donne à la finale beaucoup de finesse.

Voici un modèle de Meursault à la fois ample et raffiné, séveux et minéral, qui s'exprime déjà fort bien aujourd'hui mais gagnera bien sûr en complexité d'ici 5 à 8 ans.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très beau fruit : pomme au four, pêche, mirabelle et poire. Miel frais d'acacia, aubépine. Légères notes toastées. Amande fraîche. Poivre et épices douces.

Bouche : Beau volume, attaque onctueuse, caressante. Le milieu de bouche se resserre bien sur une trame épicée. Longue finale, droite et précise.

Accords mets-vins : Poissons grillés, pochés ou meunières. Gambas sautées poivre et sel. Saint-Jacques à la crème de persil. Blanquette de volaille. Comté, beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022/2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure.



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique