

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2020



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 assez caillouteux en surface mais plutôt riche en argiles profondes confère au vin un supplément de puissance. En outre, la parcelle exploitée par Vincent, plantée en 1986, occupe une exposition variant pratiquement du Nord au Sud, ce qui permet au vigneron de jongler avec les niveaux de maturité des raisins pour régler au millimètre les équilibres de son vin. Vincent Dancer a très tôt compris l'intérêt de le vinifier séparément. Ils sont peu nombreux à avoir fait ce choix : quand on goûte ce Meursault Les Corbins à la fois séveux, frais et percutant, on se dit qu'il a eu une bien belle intuition.

Il faut avec ce Meursault savoir attendre les éléments discursifs. Élégamment, sans jouer des coudes, les premières notes florales s'échappent du verre, évoquant le muguet dans son expression la plus gracile. Sans coup férir viennent ensuite les notes plus attendues de torréfaction, qui s'échappent en tourbillons minces. Dans ce mille-feuilles de saveurs exquises et délicates, l'amande grillée pointe son nez tout comme le citron confit. On devine la patine délicate d'un élevage parfaitement maîtrisé et ajusté au fruit. Ce dernier lui confère une complexité rare.

En bouche, on mord littéralement dans un pomelo ou une orange sanguine. L'entame juteuse et croquante laisse ensuite place à quelques notes scintillantes de zeste de citron vert. Cette tension est un arc-boutant bienvenue dans cet édifice au juste équilibre. Nous oserions ici une analogie avec le rococo viennois, tant ce Meursault, riche et séveux, recèle d'éléments complexes et élégants. Une touche empyreumatique élégante, suivie de légères notes beurrées et d'appétentes notes d'agrumes mûrs hissent le plaisir très haut. De persistants amers frais s'accordent avec les nuances miellées et le citron confit. La finale, longue, révèle un boisé à la granulométrie singulièrement fine. Le vin est volumineux et gracile à la fois. Le jus revient, vibre et brille sans jamais faiblir. La sucrosité raffinée et sans épaisseur laisse poindre des marqueurs plus tranchants et crayeux.

Pour que la fête des papilles soit belle nous accorderons la texture de ce vin profond à des gambas sautées poivre et sel, à des langoustines flambées ou encore à des Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Le volume de ce Meursault se satisfera fort bien d'une belle gamme de fromages à pâtes pressées cuites, dont un vieux,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

voire un très vieux Comté ou un gouteux savoyard de Beaufort.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Profond, complexe : citron confit, orange sanguine, chèvrefeuille et muguet, amande grillée, miel d'acacia, poire et pêche bien mûres, beurre manié.

Bouche : Beau volume, entame juteuse et croquante sur l'orange sanguine et le pamplemousse, de fins amers frais dynamisent le milieu de bouche, une belle finale tranchante et crayeuse

Accords mets-vins : Poissons sauce meunière. Risotto aux langoustines. Suprêmes de volailles nappés d'une sauce Poulette. Reblochon ou Brie de Meaux.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique