Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Blanc Le Beaurepaire - 2020

Le secteur de Beaurepaire, qui surplombe le village de Santenay, est référencé depuis longtemps comme un terroir de premier ordre. Dans la somme de référence signée Jules Lavalle, parue en 1855, les vins de Beaurepaire sont déjà distingués comme « Premières cuvées », bien avant leur classement en premier cru.

Sur ce terroir relativement précoce, orienté majoritairement au Sud-Est, Jean-Marc exploite des vignes âgées entre 15 et 20 ans, dont un tiers environ est planté à haute-densité, à 14 000 pieds par hectare. Une pratique qui accélère leur enracinement profondeur, pour une meilleure captation des messages du sol et du terroir, et une concentration exceptionnelle du fruit.

Ici, les nuances de la nature des sols sont importantes entre le bas et le haut de coteau : le substrat plutôt argilo-calcaire du pied de pente, aux sols plus profonds, va apporter au vin du gras et une certaine densité de texture. Tandis qu'un peu plus haut, les sols de terres blanches, plus marneux, apportent davantage de tension saline et de fraîcheur. Un équilibre subtil sur lequel Jean-Marc s'appuie pour construire ce superbe Santenay 1er Cru Le Beaurepaire.

Côté vinification et élevage, le principe est simple : préserver autant que possible la vérité du fruit et l'expression pure du terroir. Tout commence avec le pressurage extrêmement précis et délicat : Jean-Marc s'est inspiré du travail d'Olivier Lamy et de Jean-Marie Guffens, et ne retient que les meilleurs jus de presse, les plus purs et les plus tendus. Il utilise ensuite sa propre sélection de crème de levures indigènes pour la fermentation, et veille à ne pas ajouter de soufre pendant la plus grande partie de l'élevage. Un temps d'élevage qui s'étire sur 18 mois, en grandes barriques de 500 litres.

Déjà très expressif aujourd'hui, même si un séjour supplémentaire de 3 ans en cave lui permettront de gagner encore en finesse et en équilibre, ce superbe 1er cru Beaurepaire nous projette déjà très haut dans la hiérarchie bourguignonne. Il s'ouvre dans un registre de fraîcheur, imprégné du sous-sol calcaire. Les notes de craie, de citron vert, de zeste de pamplemousse, mais aussi de feuille de menthe, de cerfeuil et d'aneth virevoltent d'emblée avant que la superbe maturité du fruit ne s'impose à l'aération.

On se régale maintenant d'évocations franches et gourmandes de prune jaune, de pêche et de poire, bientôt rejointes par l'ananas. Quelques

touches lactées de beurre fondu, des notes d'amande torréfiée et une nuance de vanille Bourbon apportent juste ce qu'il faut de douceur sensuelle et s'équilibrent à merveille avec l'éclat généreux du fruit. Une touche vive de kiwi s'échappe maintenant du verre agité. C'est un festival !

La bouche, de belle ampleur, déploie une matière dense mais souple, toujours en mouvement. Maturité et vivacité se conjuguent, pour le plus grand plaisir des papilles. Les saveurs excitantes et acidulées des agrumes, autour du citron, de la mandarine et du pomelo, s'articulent avec une touche plus suave de poire William, de coulis de pêche et de mangue. Une belle et stimulante note de fruit de la passion vient relancer le milieu de bouche. Au fil de la dégustation, le vin ne cesse de gagner en dynamisme, et les réminiscences d'un élevage encore un peu présent s'effacent progressivement. On termine sur une finale droite, tonique, portée par la sapidité et l'énergie des agrumes et d'une touche saline.

Dans 3 ans, ce superbe Santenay 1er Cru Le Beaurepaire brillera sur des noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au cerfeuil, un bar ou une barbue rôtie, servie avec un beurre blanc, mais aussi, dans un esprit plus terrien, avec un boudin blanc truffé ou une escalope de beau à la Normande. Autre option, un risotto safrané. On se régale, rien que d'y penser…

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Marc Vincent - Santenay 1er Cru Blanc Le Beaurepaire - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Gourmand, expressif et sensuel : prune jaune, pêche, poire, ananas, beurre fondu, amande torréfiée, vanille Bourbon, kiwi. Une touche de citron confit.

Bouche : Belle ampleur, matière dense mais souple, toujours en mouvement. Saveurs acidulées des agrumes (citron, mandarine, pomelo) , touche plus suave (poire William, coulis de pêche, de mangue). Fruit de la passion. Finale droite, tonique, sapide et saline.

Accords mets-vins : Dans 3 ans, avec des noix de Saint-Jacques rôties avec une émulsion au cerfeuil, un bar ou une barbue rôtie, servie avec un beurre blanc, un boudin blanc truffé ou une escalope de beau à la Normande. Autre option, un risotto safrané.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Un rapide carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Santenay

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique