

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2021



Pour nombre de vigneron, critiques ou autres connaisseurs, ce climat des Grands Charrons fait partie, avec Chevalière ou encore Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est et au Sud-Est et surtout, un substrat d'argiles fines, riches en oxyde de fer, qui laisse rapidement la place à la roche-mère de dalles calcaires. Le sol est plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus mince et pierreux sur le haut, gage de finesse...

Vincent Dancer exploite ici une petite parcelle de moins de 30 ares. Les vieilles vignes, plantées en 1958, occupent une parfaite position de mi-coteau. Le soin culturel de tous les instants, largement inspiré par la biodynamie, permet à la plante de s'imprégner en profondeur de ce terroir calcaire et pierreux, avec une vitalité et une énergie exemplaires.

Sur ce rare millésime 2021, ce Grands Charrons particulièrement expressif semble incarner à lui seul tout ce que l'on attend d'un Meursault : la sensualité gourmande et généreuse, la densité de texture mais aussi la tension acidulée et stimulante et cette profondeur pierreuse qui stimule chaque papille et prolonge la finale de longues secondes.

Dès le premier nez, jaillissant, on se régale de notes à la fois sensuelles et délicates de fleurs du verger, de mimosa, de miel de tilleul ou d'acacia, de poire Comice ou Williams, de pêche et de prune jaune, soutenues par une trame plus acidulée entre limoncello et zeste de citron jaune ainsi qu'une touche mentholée rafraichissante. Une nuance fumée de pierre à fusil, une autre plus suave évoquant le sucre glace, quelques saveurs de pain frais, juste sorti du four, tout s'enchaîne dans une belle harmonie expressive.

Texturé mais tendu et fuselé en bouche, le vin nous charme de ses saveurs franches de fruits blancs bien mûrs, presque crémeux, mais il sait aussi stimuler nos papilles par son imprégnation calcaire et saline qui semble traverser en permanence la chair savoureuse du fruit. Quelle finale : élancée et percutante, elle nous emporte très loin et très haut. Le paragon du grand Meursault, à déguster d'ici 5 ans, sur un turbot sauce hollandaise ou des ris de veau aux girolles ! Un must incontournable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel mais tonique : fleurs du verger, mimosa, miel de tilleul ou d'acacia, poire Comice ou Williams, pêche et de prune jaune, limoncello et zeste de citron jaune, touche mentholée, pierre à fusil, sucre glace, pain frais.

Bouche : Texturé mais tendue et fuselée, saveurs franches de fruits blancs bien mûrs, presque crémeux, imprégnation calcaire et saline. Finale élancée et percutante, elle nous emporte très loin et très haut.

Accords mets-vins : D'ici 5 ans, sur un turbot sauce hollandaise ou des ris de veau aux girolles !



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique