

## Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2016



Pour certains « experts », critiques ou vigneron, 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 Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition au Levant, un substrat argilo-calcaire, riche en oxyde de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse...

Vincent Dancer a la chance de posséder ici des vieilles vignes, plantées en 1958, qui occupent une position parfaite à mi-coteau. En 2016, ce Meursault Les Grands Charrons brille par son élégance et ce juste équilibre entre son étoffe en bouche et sa magnifique tension finale. Voici un superbe classique murisaltien, avec son bouquet élégant et sensuel mêlant fleur d'acacia, d'aubépine, pollen, noisette, zeste de citron, prune, poire pochée, pêche, noyau d'abricot, praliné, pain grillé et une touche de noix de muscade.

L'équilibre en bouche est remarquable, entre une attaque nourrissante et riche, avec du gras, de la densité, et une finale serrée, parfaitement tendue et saline, d'une persistance impressionnante. Nul doute que ce vin est bien armé pour une garde de 10 ans : il continuera alors à faire honneur aux crustacés ou aux poissons nobles à chair ferme, bar et turbot en tête.

Un classique incontournable du domaine !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Fleur d'acacia et d'aubépine,  
noisette, zeste de citron et  
pamplemousse, poire pochée, pêche,  
noyau d'abricot, praliné, pain grillé et  
noix de muscade.

Bouche : Equilibre magistral, entre une  
attaque riche, avec du gras, de la densité,  
et une finale serrée, droite, parfaitement  
tendue et minérale.

Accords mets-vins : Gros crustacés. Bar,  
sole, turbot rôtis. Risotto aux Saint-  
Jacques. Ris de veau. Fromage de vache  
crémeux.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2028.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique