



LE TEMPS D'UN TERROIR



L'ALLIANCE DE DEUX MAISONS POUR UN DÎNER D'EXCEPTION

Le Taillevent, Maison iconique, aura l'honneur d'accueillir le Jeudi 13 mars prochain, le Domaine Vincent Dancer. Le Temps d'un Terroir ou un moment hors du temps : telle est la promesse tenue par Le Taillevent à chaque édition. Accompagné du Domaine Vincent Dancer avec qui nous défendons des valeurs d'excellence et de haute gastronomie, nous vous proposons une immersion au cœur du vignoble bourguignon.

Chaque plat fera écho à la richesse et l'authenticité du patrimoine viticole dans un accord mets & vins orchestré par le Chef Giuliano Sperandio et Thomas Millet, Chef Sommelier du Taillevent.

LE CHEF : GIULIANO SPERANDIO

“Deux univers qui s'entrelacent pour créer un moment rare et éphémère. La terre et la vigne, façonnées par le temps, dévoilent leurs richesses profondes, résonnant avec la beauté brute de chaque produit.

Deux métiers solitaires en apparence, et pourtant si proches, unis par un même désir : celui de dépasser les exigences du quotidien pour offrir un moment d'exception, où chaque détail devient expression, où chaque saveur raconte une histoire.

Ainsi se vit Le Temps d'un Terroir : une célébration du beau et du bon, un instant de partage authentique, telle une expérience où l'émotion prime.”



Le jeudi 13 mars 2025 - sur réservation

Places limitées

Dîner : 595 € par personne



LE TAILLEVENT

LE VIGNERON : THÉO DANCER, DANS LES TRACES DE SON PÈRE

Alsacien de naissance, Vincent suivait le parcours paternel à travers des études d'ingénieur. Il s'inscrit à la Viti-oeno de Beaune « pour voir », et finit par reprendre en 1996 des vignes de famille autour de Meursault, le domaine Vincent Dancer vit ses premières heures. Vincent consacre quelques années à reprendre en main la conduite des vignes et à affiner son style en cave à force d'expérimentations, et ne commercialisera son premier millésime qu'en 2003. Ses années de travail et d'essais ont vu éclore ce qui fait aujourd'hui la renommée du domaine : une expression vivante, pure et équilibrée des grands terroirs de la Côte de Beaune.

De retour au domaine dès 2020, Théo, son fils, est le touche-à-tout de la famille. Sa curiosité le pousse à multiplier les essais pour prolonger à sa manière le niveau d'excellence déjà atteint par son père. Face à la succession de millésimes chauds et solaires il décide de monter les vignes en échelas et de travailler le couvert végétal, d'anticiper les vendanges afin de garder la fraîcheur du fruit, de faire évoluer les élevages avec des contenant plus larges et sans bois neuf... Autant de solutions qui lui semblent aujourd'hui adaptées, mais qu'il est ouvert à faire évoluer selon ce que lui dictera la vigne.



LE VIN : DE GRANDS TERROIRS AIMÉS ET RESPECTÉS

Riche d'une mosaïque de terroirs parmi les plus beaux climats de Meursault et Chassagne-Montrachet, tout le travail de Théo est dirigé vers leur expression la plus pure et fidèle possible. Les vinifications sont les mêmes pour ses villages que pour son Chevalier-Montrachet Grand Cru, la différence dans les cuvées venant de la sublimation de ses grands terroirs par la conduite précise et rigoureuse de ses vignes.

Pour compléter les terroirs hérités de son père, Théo a également lancé une petite gamme de négoce haute couture. Il produit ainsi des cuvées confidentielles à base de rares Gringet savoyards, d'aromatiques Savagnin jurassiens ou encore d'épicées Grenache rhodaniennes. Autant de cépages aux typicités qu'il aime, qui enrichissent son approche vigneronne et constituent pour lui des alliés à l'avenir radieux face aux difficiles évolutions climatiques.

LE TAILLEVENT

15 Rue Lamennais

75008 Paris

letaillement@taillement.co

m