

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2017



Avec ce « simple » village issu des climats des Voillenots et de La Bergerie, aux sols assez argileux, juste en contrebas des premiers crus, Vincent nous montre avec maestria l'étendue de son talent et l'extrême précision de son travail, mettant en évidence la qualité exceptionnelle du fruit de ce 2017 : pour la finesse et la complexité des arômes, l'extraordinaire sapidité en bouche et la dimension de la finale, à l'aveugle, nous tous le prendrions facilement pour un premier cru !

Le travail de tous les instants à la vigne, plantée voici une vingtaine d'années, est une constante chez Vincent Dancer : enherbement naturel, griffage des sols, buttage et débutage au cheval, ébourgeonnage, effeuillage quand c'est nécessaire... autant d'opérations qu'il s'impose pour que le raisin exprime in fine l'essence même de son terroir et de la qualité propre du millésime.

Vient ensuite le temps de la vinification que Vincent souhaite la plus naturelle possible avec un élevage sans bois neuf pour cette cuvée, sur lies totales, qui donne au final ce bel équilibre entre chair du fruit et empreinte minérale. Le vigneron prend alors le temps qu'il faut pour que son vin s'assagisse et s'harmonise encore et encore, en le passant en cuve pour de nombreux mois.

En 2017, ce Chassagne-Montrachet si jeune mais tellement prometteur montre déjà une classe et un équilibre à faire pâlir bien des premiers crus. Raffiné, charnu, concentré et vivant, il s'exprime d'abord dans un registre floral d'une grande fraîcheur. Acacia et tilleul croisent ici la menthe sauvage, le cerfeuil et la coriandre, relevés d'une touche citronnée. On aime aussi cette dimension délicatement fumée qui annonce déjà dans le bouquet cette minéralité typique des terroirs de Chassagne.

L'éclat et la maturité du fruit sont superbes, au nez comme en bouche : le vin semble gorgé de raisin bien sûr, mais aussi de poire, de pêche blanche, de prune, d'orange sanguine et de fruit de la passion ! L'élevage est remarquablement discret et délicat, soulignant la pureté aromatique du vin et apportant quelques touches d'épices douces et de crème onctueuse.

La concentration en bouche impressionne : le fruit, plus vrai que nature, rend ce Chassagne extrêmement savoureux. On retrouve ces fruits à noyaux typiques du millésime mais aussi cette belle tension, très structurante. A la fois tactile et énergique, doté d'une allonge spectaculaire, ce Chassagne-Montrachet nous embarque décidément très loin.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une référence absolue... malheureusement extrêmement rare !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Fruité mûr et élégance florale : acacia, tilleul, menthe sauvage, cerfeuil, coriandre, une touche citronnée. Poire, pêche blanche, prune, orange sanguine et fruit de la passion.

Bouche : Concentrée et savoureuse, sur les fruits à noyau. Tactile mais doté d'une belle acidité structurante. Très longue finale.

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas sautées au gingembre. Noix de Saint-Jacques rôties, émulsion au cerfeuil. Poulet à l'estragon. Vieux Comté ou Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures au moins en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique