

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2017



Ce premier cru, peut-être moins connu que la Romanée, Caillerets ou, plus au Nord, Blanchots-Dessus, mérite pourtant une place en haut de la hiérarchie des Chassagnes les plus racés et denses, surtout lorsqu'il est élaboré par un vigneron du « calibre » de Vincent Dancer. Certains propriétaires ne l'isolent pas et font le choix de l'englober dans le plus vaste premier cru Morgeot.

Jouxtant La Romanée, Tête du Clos bénéficie de la même orientation au Levant, mais le sol caillouteux de marnes blanches, un peu plus riche en argiles profondes, et la position plus méridionale favorisent une maturation encore plus précoce du raisin, donnant un vin particulièrement ample et texturé.

Toute petite parcelle, certes, mais Vincent a la chance d'y exploiter de très vieilles vignes de chardonnay, plantées en 1954, allant puiser très en profondeur cette vibration minérale que l'on aime tant. Après un élevage long, 12 mois en fûts (sans fût neuf) suivis de 6 mois en cuve, voici un Chassagne à la fois sensuel, concentré et très persistant.

L'empreinte minérale se traduit ici par des notes de pierre chauffée, présentes sans s'imposer, accompagnées d'un cortège de fleurs, blanches et jaunes, presque capiteuses, entre chèvrefeuille, mimosa, rose séchée et genêts. Les fruits blancs s'accompagnent de notes rafraîchissantes évoquant le zeste de citron vert et le combava, et d'une touche épicée sur le poivre blanc et la noix de muscade.

On retrouve en bouche des saveurs de petits agrumes, acidulées et finement amères, très stimulantes. Ample et puissant, mais toujours tendu, doté d'une allonge déjà spectaculaire, cet impressionnante Tête du Clos se déliera au fil des années en cave. Nous recommandons de l'attendre au moins 3 à 5 ans. Les plus pressés veilleront à le carafier deux heures avant de le servir !

Voici un grand blanc pour les amateurs de vins à la fois riches et vibrants.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Fumé et floral : noisette grillée, pierre à fusil, chèvrefeuille, mimosa, rose séchée et genêts. Fruits blancs mûrs, zeste de citron vert, combava. Muscade.

Bouche : Ample et puissante, mais toujours tendue. Retour de saveurs de petits agrumes, acidulées et finement amères, très stimulantes. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot, rôtis aujourd'hui ou en sauce onctueuse demain. Crustacés. Ris de veau à la crème. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un bon carafage s'impose (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique