Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2017

Voici de toute évidence la bouteille « ultime » : quintessence du style que Vincent parvient à imprimer à ses vins, à la fois extrêmement subtils et profonds, ce Grand Cru Chevalier est le vin de tous les superlatifs : le plus poétique, le plus pur, le plus intense, le plus étincelant... mais aussi le vin le plus rare du Domaine.

Vincent Dancer exploite ici une toute petite parcelle majoritairement plantée de vieilles vignes au début des années 1960. Celle-ci présente l’intérêt de s’étendre sur toute la hauteur du grand cru, bénéficiant ainsi des nuances de ce terroir d’exception : plus caillouteux et maigre dans le haut de coteau, plus riche en argiles et marnes dans le bas qui jouxte le Montrachet.

Travaillées en suivant scrupuleusement les principes biologiques, les vignes puisent en profondeur cette tension minérale si caractéristique. Pour Vincent, c’est en effet la plante qui mérite toutes les attentions, persuadé que c’est elle et son interaction avec son environnement qui « font » le vin, plus que le vigneron dans sa cave. Il n’a eu de cesse d’affiner ce travail à la vigne, diminuant le recours au labour et favorisant l’enherbement naturel garant d’une saine concurrence entre les plantes et d’une vie microbienne des sols. Taille courte, ébourgeonnage, palissage : rien n’est laissé au hasard pour obtenir un final un raisin parfaitement mûr et concentré.

Le Chevalier-Montrachet est ensuite, comme les autres vins de Vincent, vinifié puis élevé un an en barriques, avec peu de bâtonnage et le moins d’interventions possible, avant de repasser quelques mois en cuve, toujours sur ses lies totales.

Le résultat s’avère d’ores et déjà exceptionnel, tant en termes de concentration que de précision des arômes et des équilibres en bouche. Dès le premier nez, on est saisi par l’impression de plonger dans le sol calcaire au gré de subtiles notes évoquant la craie, la pierre à fusil et le sable d'une plage… Cette minéralité s’accompagne d'irrésistibles notes sensuelles, évoquant une crème au citron vert, les agrumes confits et les fruits blancs pochés, mais aussi la pâtisserie orientale où se bousculent miel, nougat et fleur d'oranger. La matière est dense mais d'une remarquable élasticité, le vin est à la fois caressant et d’une extrême profondeur. Tendu comme la corde d'un arc, il n’en finit pas de rayonner d’abord sur votre palais puis dans tout votre corps. Un monument de finesse et de distinction à attendre bien sûr quelques années en cave.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2017

Dégustation et accords

Robe : Brillante, or clair

Nez : Suprême élégance : craie, pierre à fusil. Fleurs de vigne, chèvrefeuille, fleur d'oranger. Crème de citron et citron vert. Agrumes confits, fruits blancs pochés, miel, nougat.

Bouche : Superbe densité de matière, le vin est à la fois caressant mais d'une extrême profondeur. Percussion minérale qui donne à la finale une intensité et une longueur impressionnantes.

Accords mets-vins : Des mets très raffinés : homard, bar, turbot, volaille de bresse, ris de veau... Plongez-vous dans quelques livres de recettes de Georges Blancs ou Bernard Pacaud par exemple...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2022 et jusqu'en 2036...

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique