

Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2018



Voici de toute évidence la bouteille « ultime » : quintessence du style que Vincent parvient à imprimer à ses vins, à la fois extrêmement subtils, concentrés 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 (selon les millésimes, il produit entre 150 et 500 bouteilles seulement...).

Vincent Dancer exploite ici une toute petite parcelle majoritairement plantée de vieilles vignes au début des années 1960. Cette fine bande de vignes 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, concentré et surtout, imprégné de son terroir.

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 qui vont finir de le nourrir et lui donner ce relief incomparables.

Même si ce Chevalier n'est bien sûr qu'un « nouveau-né », on perçoit déjà toute la noblesse de ses origines, 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 argilo-calcaire au gré de subtiles évocations de craie, de pierre à fusil mais aussi de terre fraîchement retournée... Viennent ensuite des notes de champignon frais, la sensualité de la cire et du miel, la fraîcheur de notes de mandarine et de pamplemousse, la pêche, la poire, de nombreuses fleurs blanches délicates, une évocation de pain frais et croustillant... Et ce n'est qu'un début !

En bouche, la matière est dense, texturée et élastique, mais le vin est encore dominé par sa structure. Extrêmement concentré et doté d'une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

énergie considérable, il lui faudra bien sûr quelques années pour déployer sa chair savoureuse par paliers successifs. Un monument de distinction à attendre au moins 8 ou 10 ans.

Important : en accord avec le Domaine, ce vin n'est proposé que sur allocation nominative.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Brillante, or clair

Nez : Suprême élégance : craie, pierre à fusil, terre fraîchement retournée...

Champignon frais, cire et miel, mandarine et pamplemousse, pêche, poire, fleurs blanches délicates, pain frais

Bouche : Superbe densité de matière, le vin est à la fois très concentré et élastique. 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 2024 et jusqu'en 2038...

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique