

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2018



Avec ce « simple » village ultra-confidentiel issu de micro-parcelles situées sur les 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.

En 2018, les maturités sont arrivées assez tôt, dès la fin du mois d'août. Le fruit s'est révélé d'une qualité exceptionnelle, parfaitement sain et parfaitement mûr, permettant à Vincent d'éviter tout ajout de soufre jusqu'à la fin des fermentations : un gage d'une expression sincère et sans artifice des qualités intrinsèques du terroir. Par la finesse de ses arômes, sa complexité lumineuse, la pureté cristalline de son eau et son extraordinaire sapidité en bouche, ce Chassagne-Montrachet rivalise avec bien des premiers crus !

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... L'objectif de Vincent est finalement assez simple : il s'agit de revenir à l'essentiel et veiller à ce que le raisin, parfaitement intègre, exprime in fine l'essence même de son terroir.

De même en cave, Vincent cherche avant tout à respecter les processus naturels et à ne surtout pas changer ce que le millésime a donné. Pour cette cuvée, Vincent privilégie un élevage sans bois neuf, sur lies totales, qui donne au final ce bel équilibre entre chair du fruit, finesse cristalline et empreinte minérale. Comme son vin, le vigneron prend son temps et n'hésite pas à repasser le vin plusieurs mois en cuves, avant la mise en bouteille, pour qu'il s'assagisse et s'harmonise encore et encore.

Avec ce 2018, on entre de plain-pied dans un univers lumineux, dans un jardin resplendissant au printemps, entre chèvrefeuille, muguet, eleagnus et fleurs d'eau... Viennent ensuite d'intenses arômes fruités, autour de la pomme Golden, de la poire et de la pêche, et quelques notes nourrissantes et suaves de pâtisseries fraîches, de calisson et de fruits secs.

De ce millésime à la nature solaire, ce Chassagne n'a gardé que le meilleur : la sensualité gourmande, le charme d'une texture ample et souple et de saveurs juteuses et nourrissantes de fruits blancs et jaunes délicatement beurrés. Peu à peu, la tension des agrumes s'affirme et donne au milieu de bouche et à la finale tout le peps que l'on attend. Encore une fois, l'équilibre est magistral, la précision de définition aussi.

S'il se montre déjà très avenant, ce Chassagne-Montrachet nous réglera

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

encore davantage dans 3 ou 4 ans pour accompagner un bar rôti et son beurre blanc ou un feuilleté aux Saint-Jacques servi avec une sauce crémeuse citronnée. Tout simplement succulent !

Une seule ombre au tableau : ce Chassagne-Montrachet est malheureusement bien trop rare !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Très complet : chèvrefeuille, muguet, eleagnus et fleurs d'eau. Pomme Golden, poire et pêche, notes nourrissantes et suaves de pâtisseries fraîches, de calisson et de fruits secs.

Bouche : Sensualité gourmande, le charme d'une texture ample et souple et de saveurs juteuses et nourrissantes de fruits blancs et jaunes délicatement beurrés. La tension des agrumes apporte du pep's.

Accords mets-vins : Crabe farci. Bar rôtie et son beurre blanc. feuilleté aux Saint-Jacques et crème citronnée. Brillat-Savarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2028 au moins

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique