

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2018



Ce premier cru, peut-être moins connu que Romanée, Cailleret ou, plus au Nord, Blanchots-Dessus ou Dent de Chien, 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. Pourtant, quand on goûte ce « Tête du Clos », une des plus belles réussites du millésime, on se dit que Vincent a décidément bien raison de l'isoler !

« Tête du Clos » se situe sur les hauts du secteur de Morgeot, autour de 250 mètres d'altitude. Juxtant La Romanée, il 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 haute maturité et une très grande concentration du raisin, donnant un vin particulièrement ample et texturé.

Vincent a la chance d'y exploiter une toute petite parcelle de vieilles vignes de chardonnay, plantées en 1954, allant puiser très en profondeur cette vibration minérale que l'on aime tant. Après un élevage long, de 12 mois en fûts (sans bois neuf) suivi de 6 mois en cuve, voici un Chassagne-Montrachet d'anthologie : un monument de concentration fruitée et gourmande et d'intensité pierreuse.

La percussion minérale se traduit au premier nez par des notes grillées et fumées, présentes sans s'imposer. C'est ensuite une atmosphère florale et aquatique qui s'installe, sur des évocations complexes de hautes herbes humides, de plan d'eau, de jacinthe, de violette, de tilleul et d'œillets. Des nuances de miel d'acacia et de nougat annoncent une dimension plus gourmande, qui enrobe un noyau fruité sur les fruits blancs et la mangue juste mûre. Une touche de citron confit nous rappelle que ce « Tête du Clos » ne manque pas de tonus !

En bouche, le volume de fruit est considérable : on savoure, on croque dans la poire et la nectarine, on se délecte d'une crème de citron vert, et on en redemande. La tension est bien là, et avec elle une dimension résolument saline complétée de fins amers (amande fraîche) qui nous font saliver et étirent la finale pendant de longues secondes. S'il est encore « dans ses langes », ce fabuleux « Tête du Clos » affiche déjà une stature et une persistance phénoménales. Voici incontestablement un des sommets du millésime...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : fumée, amande grillée, hautes herbes humides, plan d'eau, jacinthe, violette, tilleul et œillets. Miel d'acacia. Nougat. fruits blancs, pêche, mangue.

Bouche : Gros volume de fruit, sur la poire, la nectarine, la crème de citron vert. Superbe tension saline, fins amers stimulants sur les zestes d'agrumes et l'amande fraîche. Longueur superlative.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Un bon carafage s'impose (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique