

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2019



Avec ce « simple » village ultra-confidentiel issu de petites 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 le bel équilibre qu'il a su trouver sur le millésime entre la tension excitante d'une ossature minérale et la sensualité nourrissante d'un fruit bien mûr et concentré.

En 2019, les rendements ont été infimes, dépassant rarement 10 à 15 hectolitres par hectare. Les raisins aux peaux épaisses sont restés petits, avec peu de jus mais une intensité aromatique exceptionnelle et de belles acidités tartriques. La belle qualité sanitaire permet en outre à Vincent d'éviter tout ajout de soufre pendant les vinifications et quasiment jusqu'à la fin de l'élevage : un gage d'une expression sincère et sans artifice des qualités intrinsèques du fruit et du terroir.

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, une gestion foliaire ajustée pour faciliter la maturation des baies en évitant des expositions trop directes aux rayons de soleil les plus brûlants... Rien n'est laissé au hasard pour un objectif finalement assez simple : 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, tension et empreinte minérale aux accents iodés. Comme son vin, le vigneron prend son temps et n'hésite pas à repasser le vin plusieurs mois en caves, avant la mise en bouteille, pour qu'il s'assagisse et s'harmonise encore et encore.

Après une bonne aération, on entre dans un univers où le règne minéral semble dominer, dans un premier temps, avec ses notes iodées de gros sel marin doublées d'une dimension fumée évoquant la pierre à fusil. Puis vient le fruit, éclatant et tonique, autour du fruit de la passion, du kiwi, des fruits blancs bien mûrs mais aussi de l'orange sanguine et du pomelo. Une note de noisette et des nuances plus chlorophylliennes d'oseille et de sauge complètent un nez complexe et jaillissant.

En bouche, ce Chassagne-Montrachet a gardé le meilleur de ce millésime solaire et concentré : la sensualité gourmande, le charme d'une texture ample et souple et de saveurs juteuses et nourrissantes de poire Williams

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

et de pomme d'Amour, mâtinées d'une touche anisée. Puis, la tension des agrumes, orange en tête, 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. Quant à la persistance, sur des accents empyreumatiques, elle impressionne à ce niveau.

Ce Chassagne-Montrachet vous réglera dans 3 ou 4 ans pour accompagner un bar rôti et son beurre blanc, des gambas flambées ou un feuilleté aux Saint-Jacques servi avec une sauce crémeuse citronnée. Tout simplement succulent ! Attention : rareté absolue.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Minéral et complexe : notes iodées de gros sel marin, une dimension fumée de pierre à fusil. Puis vient le fruit tonique, autour du fruit de la passion, du kiwi, des fruits blancs bien mûrs, de l'orange sanguine et du pomelo. Noisette. Oseille, sauge.

Bouche : La sensualité gourmande, le charme d'une texture ample et souple et de saveurs juteuses et nourrissantes de poire Williams et de pomme d'Amour, mâtinées d'une touche anisée. Puis, la tension des agrumes, orange en tête, donne du peps à la longue finale

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable (2 heures au moins en bouteille ou carafe)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique