

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2019



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.

Au nez, on prend immédiatement conscience de la grande complexité du vin et de ce fabuleux point d'harmonie qu'il atteint entre finesse et puissance, légèreté et densité. Le bouquet s'ouvre sur des notes aériennes de fleurs blanches et jaunes, entre chèvrefeuille, seringat et mimosa, miel fin, citron de Menton, coquille d'œuf et une note de coriandre fraîche. C'est en bouche que la puissance naturelle du vin se révèle, avec un volume considérable de fruits, tous plus expressifs les uns que les autres : on pense à la poire Williams, à la pêche blanche, au fruit de la passion, au kiwi et à la mangue, sans oublier les agrumes, juteux et excitants sur les papilles

La tension est bien là, et avec elle une dimension résolument saline complétée de fins amers autour de l'amande fraîche, du poivre et de l'écorce de citron confit. La finale est prodigieuse : son intensité, sa précision, sa profondeur pierreuse, sa longueur, tout ici appelle les superlatifs ! Voici incontestablement un des sommets du millésime...

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : amande grillée, fleurs blanches et jaunes, entre chèvrefeuille, seringat et mimosa, miel fin, citron de Menton, coquille d'œuf et une note de coriandre fraîche. Poire, pêche et fruits exotiques.

Bouche : Un volume considérable de fruits, entre poire Williams, pêche blanche, fruit de la passion, kiwi et mangue, agrumes. Finale saline complétée de fins amers autour de l'amande fraîche, du poivre et de l'écorce de citron confit. Enorme longueur vibratoire

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique