

Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2019



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 élégant, 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...).

Il 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 haut : rien n'est laissé au hasard pour obtenir au 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 barrique (sans bois neuf), avec peu de bâtonnage et le moins d'intervention possible, avant de repasser au moins 6 mois en cuve, toujours sur ses lies qui vont finir de le nourrir, de le protéger et lui donner ce relief incomparable.

Même si ce Chevalier n'est bien sûr qu'un « nouveau-né », on perçoit déjà la noblesse de ses origines et son incroyable potentiel de séduction. A la fois concentré et d'une élégance suprême, il nous charme avec ses notes délicates de noisette, de poudre d'amande, de miel fin et d'épices douces, noix de muscade et baie de genièvre en tête, qui s'entremêlent à un fruit pur et expressif, autour de la pêche et du brugnon, du melon d'Espagne, de la poire Nashi, de l'anone, de la goyave et du citron vert.

En bouche, la matière est dense, texturée et élastique, mais le vin est encore dominé par sa structure. Extrêmement concentré, déployant des saveurs fruitées complexes où se croisent les fruits blancs, la pêche, le citron et le pamplemousse et doté d'une énergie considérable, il lui faudra quelques années pour trouver son parfait point d'harmonie entre sa force

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

et l'extrême raffinement de sa constitution. Un monument de distinction à attendre au moins 5 ans.

Quantité limitée à 1 bouteille par foyer.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Brillante, or clair

Nez : Suprême élégance : noisette, poudre d'amande, miel fin et épices, noix de muscade et baie de genièvre en tête, un fruit pur et expressif, autour de la pêche et du brugnol, du melon d'Espagne, de la poire Nashi, de l'anone, de la goyave et du citron vert

Bouche : Matière dense, texturée et élastique, mais le vin est encore dominé par sa structure. Extrêmement concentré, déployant des saveurs fruitées complexes où se croisent les fruits blancs, la pêche, le citron et le pamplemousse, doté d'une énergie considérable

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 :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'au moins deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique