

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2020



Ce n'est pas tous les jours que nous sommes en mesure de vous proposer une nouvelle cuvée signée par l'un des vigneron les plus rares et iconiques de la Bourgogne. Alors ne boudons pas notre plaisir à vous faire découvrir ce magnifique Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Morgeot, sur un grand millésime 2020 !

Tout commence dans les années 2000 lorsque Vincent, pas satisfait par le matériel végétal de cette petite parcelle qu'il exploite au cœur de Morgeot, décide finalement de l'arracher pour tenter une nouvelle aventure. Après avoir laissé le sol se régénérer et retrouver ses équilibres naturels pendant plusieurs années, il décide en 2012 de planter cette fois en haute densité, à 20 000 pieds par hectare, à partir de nouveaux porte-greffes et d'une sélection massale développée avec un ami pépiniériste du sud de la France.

La vigne se trouve plutôt à mi-coteau, à 210 mètres environ, sur ce terroir historique (jadis exploité par les moines de l'Abbaye de Morgeot), aux sols de calcaires bruns assez riches en argiles et en marnes. Un substrat qui donne au vin structure et densité. Sorti pour la première fois avec le millésime 2017, ce nouveau 1<sup>er</sup> Cru nous enchante aujourd'hui : les vignes ont eu le temps de s'imprégner du terroir et le vin gagne chaque année en densité et en complexité.

Sur ce millésime aux équilibres proches de la perfection, le vin séduit par sa classe naturelle, sa pureté d'expression et sa fluidité, mais aussi par cette empreinte pierreuse et épicée que les jeunes vignes ont déjà su puiser dans le sol. Le nez, encore compact, demande une bonne aération pour déployer ses ailes : on perçoit alors de nombreux agrumes, autour du citron vert et de la mandarine, des fleurs blanches, de la poire associée à une touche lactique entre yogourt et lassi, des fruits à noyau, du kiwi, des évocations gourmandes de beurre et de pain toasté, une note de pomme finement caramélisée... Quelle belle promesse !

En bouche, on est impressionné par l'équilibre naturel du vin : d'un côté la sensualité dense et enveloppante du fruit compoté, de l'autre la fraîcheur et la tension des agrumes et, enfin, cette empreinte résolument empyreumatique, entre fruit flambé, roche en fusion et poivre Sichuan, typique de ce terroir de Chassagne. Sa finale, précise, longue et intense, finit de nous convaincre que nous tenons là un nouvel incontournable parmi les vins proposés par Vincent Dancer. Tant mieux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Encore compact mais complexe : pierre frottée, nombreux agrumes, autour du citron vert et de la mandarine, des fleurs blanches, une poire associée à une touche lactique entre yogourt et lassi, fruits à noyau, kiwi, pain toasté, beurre, pomme au caramel

Bouche : Equilibre somptueux : d'un côté la sensualité dense et enveloppante du fruit compoté, de l'autre la fraîcheur et la tension des agrumes et, enfin, cette empreinte résolument empyreumatique, entre fruit flambé, roche en fusion et poivre Sichuan

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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique