

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2015



Avec ce « simple » village issu des climats des Voillenots et de La Bergerie, juste en dessous des premiers crus, Vincent nous montre avec maestria l'étendue de son talent : tout Chassagne-Montrachet est là, la finesse des arômes, la puissance empyreumatique du sol, la verticalité et la longueur en bouche, c'est un modèle du genre.

Le travail de tous les instants à la vigne est une constante chez Vincent Dancer : enherbement naturel, griffage des sols, buttage et débattage à cheval, limitation des rendements, effeuillage quand c'est nécessaire... Seul moyen, selon lui, pour que le raisin exprime in fine l'essence même de son terroir et de la qualité propre du millésime.

Vient ensuite le temps de la vinification que Vincent souhaite la plus naturelle possible et d'un élevage sans bois neuf pour cette cuvée, sur lies totales, qui donne au final ce bel équilibre entre chair et tension minérale. Comme son vin, le vigneron prend son temps et n'hésite pas à repasser le vin plusieurs mois en cuves, avant la mise en bouteille, pour qu'il s'assagisse et s'affine encore.

En 2015, ce Chassagne-Montrachet offre d'ores et déjà une classe et un tempérament de très haute tenue. Fin, charnu et vivant, il s'exprime dans un registre floral (chèvrefeuille et mimosa en tête) et intensément minéral, empyreumatique avec ces notes fumées évoquant un feu de brindille. Le fruit n'est pas en reste, juteux et éclatant de maturité, entre pomme compotée, confiture de raisin et pêche blanche, relevées d'une touche de pamplemousse. L'élevage est déjà très bien fondu et la finale, très longue, dégage des saveurs épicées typiques des grands Chassagne.

Ce n'est peut-être qu'un village, c'est pourtant déjà un grand vin de Bourgogne !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Emphyreumatique et épicé : pierre à fusil, poivre, muscade, girofle.

Chèvrefeuille. Pomme, poire, pêche blanche, pulpe de pamplemousse.

Bouche : Charnue et énergique, de l'ampleur et de la tension. Finale étirée et très droite, sur les épices et les notes emphyreumatiques typiques.

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas sauté au gingembre. Poulet à l'estragon. Vieux comté ou brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique