

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2015



Les amateurs le savent, La Romanée est l'un des meilleurs premiers crus de Chassagne, donnant des vins d'une finesse, d'une profondeur et d'une intensité rares. Et lorsqu'en plus, La Romanée est signé par Vincent Dancer, un des plus brillants vigneron de « la Côte », on n'est pas loin de toucher les étoiles... Superbe confirmation avec ce 2015 de très haute volée !

Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1^{er} Cru La Romanée occupe une place privilégiée de plein coteau (entre 250 et 300 mètres), orientée plein Est, où les vignes bénéficient d'un sol pierreux, sur une faille géologique mêlant idéalement blocs de calcaires et bans de marnes.

La parcelle cultivée par Vincent est parfaitement protégée des vents du Nord par une véritable barrière naturelle de vieux chênes, elle bénéficie de conditions optimales pour que les raisins arrivent assez tôt à maturité. Vincent a d'ailleurs l'habitude de vendanger en premier son 1^{er} cru la Romanée.

Vinifié naturellement, élevé en fûts sur lies totales pendant un an, puis repassé en cuve 6 mois supplémentaire, voici aujourd'hui un des plus beaux Chassagne-Montrachet du millésime. Ce qui frappe le plus à la dégustation, c'est peut-être cette double sensation entre la pureté d'un jus que l'on croirait sorti d'un torrent de montagne et la puissance du sol et du terroir qui s'exprime ici avec une grande sincérité.

Le nez, dominé au départ par de franches notes grillées, dévoile ensuite un cortège d'arômes : chèvre-feuille, acacia, vanille, brioche, poire, zeste de citron, melon, poivre blanc... C'est à la fois très sophistiqué et très naturel. En bouche, le vin confirme cet équilibre entre tension et puissance, onctuosité et fraîcheur. Superbe aujourd'hui... et encore mieux dans 8 ou 10 ans!

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : D'une incroyable pureté : amande grillée, pierre à fusil, chèvrefeuille, acacia, vanille, brioche, poire, zeste de citron, melon, poivre blanc.

Bouche : La pureté d'une eau de source, la puissance maîtrisée du sol, à la fois onctueuse, tendue et fraîche. Persistance remarquable.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, parfait sur un plateau de fruits de mer. Demain : poissons à chair ferme rôtis, homard aux légumes glacés, Saint-Jacques à la crème truffée. Vieux comté, beaufort. Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2028.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage s'impose.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique