

Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2020



Voici de toute évidence la bouteille « ultime » : quintessence du style que Vincent parvient à imprimer à ses vins, à la fois extrêmement subtils, purs et profonds, ce Grand Cru Chevalier est le vin de tous les superlatifs : le plus raffiné, le plus aérien, le plus intense, le plus lumineux... mais aussi le vin le plus rare et le plus recherché du Domaine.

Vincent Dancer exploite ici une toute petite parcelle majoritairement plantée de vieilles vignes au début des années 1960. Celle-ci 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 : rien n'est laissé au hasard pour obtenir un final un raisin parfaitement mûr et concentré.

Le Chevalier-Montrachet est ensuite, comme les autres vins de Vincent, vinifié puis élevé un an en barriques, avec peu de bâtonnage et le moins d'interventions possible, avant de repasser quelques mois en cuve, toujours sur ses lies totales.

Le résultat s'avère d'ores et déjà exceptionnel, tant en termes de concentration que de délicatesse des arômes et des équilibres et contours de bouche. Au nez, les notes délicates de tilleul, de fleur d'oranger et de miel d'acacia se mêlent à la fraîcheur de la craie et des graviers mouillés, du citron vert et du yuzu et à la gourmandise plus lascive d'un coulis de poire, d'une pêche beurrée, d'un baklava et d'une note briochée.

En bouche, la matière est dense mais souple, le vin est à la fois caressant et d'une extrême profondeur. Les fruits blancs et les fruits à noyau se parent d'excitantes touches épicées autour de la cardamome verte, de la noix de muscade et de la baie de genièvre. Tendue comme la corde d'un arc, il n'en finit pas de rayonner d'abord sur votre palais puis dans tout votre corps.

Un monument de distinction et d'intensité à attendre bien sûr quelques

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

années en cave.

Quantité limitée à 1 Bouteille par foyer.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2020



Dégustation et accords

Robe : Brillante, or clair

Nez : Tilleul, fleur d'oranger et miel d'acacia se mêlent à la fraîcheur de la craie et des graviers mouillés, du citron vert et du yuzu et à la gourmandise plus lascive d'un coulis de poire, d'une pêche beurrée, d'un baklava et d'une note briochée.

Bouche : La matière est dense mais souple, le vin est à la fois caressant et d'une extrême profondeur. Les fruits blancs et les fruits à noyau se parent d'excitantes touches épicées autour de la cardamome verte, de la noix de muscade et de la baie de genièvre

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 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'au moins deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique