

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2021



Avec ce « simple » village issu des climats des Voillenots et de La Bergerie, aux sols assez argileux, juste en contrebas des premiers crus, Vincent nous montre avec maestria l'étendue de son talent et l'extrême précision de son travail, mettant en évidence la qualité exceptionnelle du fruit et des équilibres de ce millésime tardif mais concentré, aux infimes rendements : pour l'intensité et la complexité de ses arômes, par son extraordinaire sapidité en bouche et l'envergure de la finale, à l'aveugle, nous l'aurions facilement pris pour un premier cru !

Le travail de tous les instants à la vigne, plantée voici une bonne vingtaine d'années, est une constante chez Vincent Dancer : enherbement naturel, griffage des sols, buttage et débutage au cheval, ébourgeonnage, effeuillage quand c'est nécessaire... autant d'opérations qu'il s'impose 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 avec un élevage sans bois neuf pour cette cuvée, sur lies totales, qui donne au final ce bel équilibre entre chair du fruit et empreinte minérale. Le vigneron prend alors le temps qu'il faut pour que son vin s'assagisse et s'harmonise encore et encore, en le passant en cuve pour de nombreux mois.

En 2021, ce rare Chassagne-Montrachet montre déjà une classe et un équilibre à faire pâlir bien des premiers crus. Raffiné, charnu, concentré et vivant, il s'exprime d'abord dans un registre légèrement grillé, évoquant sésame ou amande torréfié, avant de délivrer des nuances florales plus fraîches et aériennes, autour de l'acacia et du tilleul, de la menthe sauvage et du cerfeuil. Quelques épices douces, noix de muscade en tête, mais aussi la pâte d'amande, le pain au lait et la brioche toastée renforce la sensation de gourmandise, tout comme les parfums plus vrais que nature de poire et de pêche blanche. On aime cette dimension délicatement fumée qui reste omniprésente, en filigrane, illustrant cette minéralité typique des terroirs de Chassagne.

L'éclat et la maturité du fruit sont superbes, au nez comme en bouche : le vin semble gorgé de raisin bien mûr, de fruits blancs du verger, de prune jaune, d'orange sanguine et de fruit de la passion ! L'élevage est remarquablement discret et délicat, apportant une délicate touche crémeuse, au service de la pureté aromatique du vin.

La concentration en bouche impressionne : le fruit, plus vrai que nature, rend ce Chassagne extrêmement savoureux. Une densité fruitée parfaitement équilibrée avec la tension acidulée des agrumes. A la fois

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tactile, vibrant et énergique, doté d'une belle allonge, ce Chassagne-Montrachet nous embarque déjà très loin.

Un collector absolu, produit cette année sur un seul fût.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Raffiné, charnu et élégance florale :  
sésame ou amande torréfié, acacia,  
tilleul, menthe sauvage, cerfeuil, noix de  
muscade, pâte d'amande, pain au lait,  
brioche toastée, poire, pêche blanche,  
dimension délicatement fumée.

Bouche : Une densité fruitée parfaitement  
balancée avec la tension acidulée des  
agrumes. Fruits blancs du verger, prune  
jaune, orange sanguine, fruit de la  
passion. Délicate touche crémeuse. A la  
fois tactile, vibrant et énergique, doté  
d'une belle allonge.

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas  
sautées au gingembre. Noix de Saint-  
Jacques rôties, émulsion au cerfeuil.  
Poulet à l'estragon. Vieux Comté ou Brillat-  
Savarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération  
recommandée (2 heures au moins)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique