

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet Village - 2022



Avec ce « simple » village issu des climats des Voillenots et de La Bergerie, aux sols assez argileux, juste en contrebas des premiers crus, Vincent et Théo nous montrent avec maestria l'étendue de leur talent et l'extrême précision de leur travail. Un vin à la fois ample et précis, d'une belle intensité, qui met en évidence la qualité exceptionnelle du fruit et des équilibres de ce splendide millésime 2022 : pour la précision et la complexité des arômes, l'extraordinaire sapidité en bouche et la profondeur de la finale, à l'aveugle, nous le prendrions facilement pour un premier cru !

Le travail de tous les instants à la vigne, plantée voici une vingtaine d'années, est une constante chez les 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. Un travail que Théo continue de faire évoluer, adoptant progressivement dans cette parcelle comme dans ses premiers crus une conduite sur échelas permettant d'améliorer la photosynthèse et d'adapter la gestion foliaire aux contraintes de millésimes de plus en plus chauds et solaires.

Vient ensuite le temps de la vinification que l'on souhaite ici la plus naturelle possible avec un élevage sans bois neuf, sur lies totales, qui donne au final ce bel équilibre entre chair du fruit et empreinte minérale et épicée. On prend ensuite le temps qu'il faut pour que le vin s'assagisse et s'harmonise encore et encore, en le passant en cuve pendant plusieurs mois.

En 2022, ce Chassagne-Montrachet montre déjà une classe et un équilibre à faire pâlir bien des premiers crus. Expressif, charnu, concentré et vivant, il s'exprime d'abord dans un registre floral à la fois sensuel et frais. Jasmin, tilleul et miel d'acacia croisent ici la menthe sauvage, le cerfeuil mais aussi une gourmande pâte d'amande et des notes de noisette torréfiée. On aime cette dimension délicatement fumée qui annonce déjà dans le bouquet 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 sûr, mais aussi de poire, de pêche blanche, de pomme Granny, d'orange sanguine et de fruit de la passion ! L'élevage est remarquablement discret et délicat, soulignant la pureté aromatique du vin et apportant quelques touches d'épices douces et de crème onctueuse, ainsi que des parfums enveloppants de pain chaud et de brioche au beurre.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La concentration en bouche impressionne : le fruit, plus vrai que nature, rend ce Chassagne extrêmement savoureux. On retrouve ces fruits à noyaux typiques du millésime mais aussi cette belle tension épicée, très structurante, libérant des notes de safran, de baie de genièvre et de poivre. A la fois tactile et énergique, doté d'une belle allonge, ce Chassagne-Montrachet nous embarque déjà très loin.

Une référence malheureusement extrêmement rare !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet Village - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Expressif, charnu et concentré : registre floral à la fois sensuel et frais, jasmin, tilleul et miel d'acacia, menthe sauvage, cerfeuil, pâte d'amande, noisette torréfiée, dimension délicatement fumée.

Bouche : Superbes éclat et maturité du fruit, raisin, poire, pêche blanche, pomme Granny, orange sanguine et fruit de la passion, épices douces, crème onctueuse, pain chaud, brioche au beurre, fruits à noyaux, belle tension épicée, très structurée.

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 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération
recommandée (2 heures au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique