

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2022



Comme quelques autres chanceux parmi les très nombreux amateurs des vins signés Vincent Dancer, nous avons eu le bonheur de redécouvrir sur le millésime 2020 un de ses vins emblématiques, qui avait disparu des radars depuis 2012 : son 1er Cru Morgeot. Il nous revient en très grande forme avec un millésime 2022 intense, profond et conquérant.

Tout commence dans les années 2000 lorsque Vincent, pas satisfait par le matériel végétal de cette petite parcelle qu'il exploite au cœur de Morgeot, décide finalement de l'arracher pour tenter une nouvelle aventure. Après avoir laissé le sol se régénérer et retrouver ses équilibres naturels pendant plusieurs années, il décide en 2012 de planter cette fois en haute densité, à 20 000 pieds par hectare, à partir de nouveaux porte-greffes et d'une sélection massale développée avec un ami pépiniériste du sud de la France.

La vigne se trouve plutôt à mi-coteau, à 210 mètres environ, sur ce terroir historique (jadis exploité par les moines de l'Abbaye de Morgeot), aux sols de calcaires bruns assez riches en argiles et en marnes. Un substrat qui donne au vin structure et densité. Sorti pour la première fois avec le millésime 2017, ce nouveau 1er Cru nous enchante aujourd'hui : les vignes ont eu le temps de s'imprégner du terroir et le vin gagne chaque année en densité et en complexité. La haute-densité, chère à d'autres grands noms de la Côte de Beaune comme Olivier Lamy bien sûr, ou Jean-Marc Vincent, apporte ce supplément de concentration et de profondeur qui nous régale aujourd'hui.

Sur ce millésime aux équilibres proches de la perfection, le vin séduit par son élégance naturelle, son équilibre et sa verticalité, mais aussi par cette empreinte pierreuse, épicée que les vignes ont su puiser dans le sol. Le nez, d'abord discret mais très élégant, demande une bonne aération pour déployer ses ailes : on perçoit alors de nombreux agrumes, autour du zeste d'orange et de la mandarine, des fleurs blanches aux accents mellifères, de la poire associée à une touche lactique entre yogourt et lassi, des fruits à noyau, une note de fruit de la passion, des évocations gourmandes de beurre et de pain toasté, un gourmand parfum de pomme finement caramélisée... Quelle belle promesse !

En bouche, on est impressionné par l'équilibre naturel du vin : d'un côté la sensualité dense et enveloppante du fruit compoté et de la marmelade, de l'autre la fraîcheur et la tension d'un jus d'agrumes et, enfin, cette empreinte résolument empyreumatique, entre fruit flambé, roche en fusion et poivre Sichuan, typique de ce terroir de Chassagne. Sa finale,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

précise, longue et intense, finit de nous convaincre que nous tenons là un incontournable parmi les vins proposés par Vincent et Théo Dancer. Iconique !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Encore compact mais élégant : zeste d'orange et mandarine, fleurs blanches, poire, yogourt et lassi, fruits à noyau, fruit de la passion, beurre et pain toasté, pomme finement caramélisée.

Bouche : Equilibre naturel entre la sensualité dense et enveloppante du fruit compoté, la fraîcheur et la tension des agrumes, et l'empreinte résolument empyreumatique, entre fruit flambé, roche en fusion et poivre Sichuan. Finale, précise, longue et intense.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot, rôtis aujourd'hui ou en sauce onctueuse demain. Risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau à la crème. Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Un bon carafage s'impose (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique