

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2022



Ce premier cru, peut-être moins connu que la Romanée, Caillerets ou, plus au Nord, Blanchots-Dessus, mérite pourtant une place en haut de la hiérarchie des Chassagnes les plus racés et denses, surtout lorsqu'il est élaboré par un vigneron du « calibre » de Vincent Dancer. Certains propriétaires ne l'isolent pas et font le choix de l'englober dans le plus vaste premier cru Morgeot.

Jouxtant La Romanée, Tête du Clos bénéficie de la même orientation au Levant, mais le sol caillouteux de marnes blanches, un peu plus riche en argiles profondes, et la position plus méridionale favorisent une maturation encore plus précoce du raisin, donnant un vin particulièrement ample et texturé.

Toute petite parcelle, certes, mais Vincent a la chance d'y exploiter de très vieilles vignes de chardonnay, plantées en 1954, allant puiser très en profondeur cette vibration minérale que l'on aime tant. Après un élevage long, 12 mois en fûts (sans fût neuf) suivis de 6 mois en cuve, voici un Chassagne à la fois sensuel, concentré et très persistant.

L'empreinte minérale se traduit ici par des notes de pierre frottée, présentes sans s'imposer, accompagnées d'un cortège de fleurs blanches et jaunes épanouies, entre tilleul, chèvrefeuille, mimosa, rose séchée et genêts. Les fruits blancs et jaunes, entre poire, pêche et mirabelle, s'accompagnent de douces nuances miellées et d'une touche toastée, parfaitement balancées par des notes rafraîchissantes de zeste de citron de Sicile et le yuzu. Les épices ne sont pas loin, stimulantes mais jamais agressives, autour du poivre blanc, de la baie de genièvre et de la noix de muscade.

On retrouve en bouche un bel équilibre entre la richesse en extraits secs et la concentration fruitée du millésime, mais aussi ces saveurs toniques de petits agrumes, acidulés et finement amers. Ample et puissant, toujours tendu, doté d'une allonge déjà spectaculaire, cet impressionnante Tête du Clos ne va cesser de grandir dans les prochaines années. Les plus pressés veilleront à le carafer au moins trois heures avant de le servir !

Attention, grand vin !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sophistiqué : pierre frottée, fleurs blanches et jaunes (tilleul, chèvrefeuille, mimosa, rose séchée, genêts), poire, pêche, mirabelle, nuances miellées, touche toastée, zeste de citron de Sicile, yuzu, poivre blanc, baie de genièvre, noix de muscade.

Bouche : Bel équilibre entre la richesse en extraits secs et la concentration fruitée du millésime, mais aussi ces saveurs toniques de petits agrumes, acidulées et finement amères. Ample et puissante, toujours tendue, dotée d'une allonge déjà spectaculaire.

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 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Un bon carafage s'impose (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique