

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2022



Les amateurs le savent, La Romanée est l'un des meilleurs premiers crus de Chassagne, et l'un des plus recherchés, donnant des vins d'une énergie, d'une verticalité et d'une intensité minérale rares. Lorsqu'en plus, La Romanée est signée Vincent Dancer, un des vigneron les plus iconiques de « la Côte », alors on touche un sublime...

Quand le millésime s'en mêle, comme en 2020, qui concentre à lui seul toutes les qualités d'un immense millésime avec de l'intensité aromatique, des équilibres prodigieux, de la tension et de la profondeur, alors il n'y a plus beaucoup de mots, à part peut-être un retentissant « Waouh » !

Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée occupe une place privilégiée de plein coteau (entre 250 et 300 mètres), orientée plein Est, où les vignes bénéficient d'un sol pierreux, sur une faille géologique mêlant idéalement blocs de calcaires et bancs de marnes. La parcelle cultivée par Vincent est parfaitement protégée des vents du Nord par une véritable barrière naturelle de vieux chênes, elle bénéficie de conditions optimales pour que les raisins arrivent assez tôt à maturité. Vincent a d'ailleurs l'habitude de vendanger en premier son 1er cru la Romanée.

Vinifié le plus naturellement du monde, sans ajout de levures ni sulfite si ce n'est peu avant la mise en bouteille, le vin est d'abord élevé en fûts sur lies totales pendant un an, avant de séjourner 6 à 8 mois supplémentaires en cuve pour parfaire ses équilibres et affiner sa tension naturelle.

Aujourd'hui, cette « Romanée » a tout pour faire rêver l'amateur. Au nez, après une longue aération, elle nous plonge dans un univers harmonieux où se mêlent sensualité et fraîcheur, douceur et verticalité. Le miel d'acacia, l'anis, le cerfeuil, les fleurs du verger, le jasmin, le sucre glace, le pain chaud, la brioche, le citron confit, la cire liquide, et bien sûr des arômes éclatants de fruits juteux et parfaitement mûrs, entre poire, pomme Granny, pêche blanche et prune verte : quel festival ! Une note fumée, entre pierre frottée et encens, nous rappelle l'empreinte du sol.

A la fois succulent, concentré et plein d'énergie, le vin affiche en bouche des équilibres absolument parfaits. L'allonge, imbriquant admirablement l'extrait sec d'un fruit savoureux et la salinité des calcaires, est phénoménale. Une immense Romanée de Chassagne, à apprécier autour de plats de fête : on pense avant tout au homard ou à la langouste.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, sensuel : miel d'acacia, anis, cerfeuil, fleurs du verger, jasmin, sucre glace, pain chaud, brioche, citron confit, cire liquide, poire, pomme Granny, pêche blanche, prune verte, pierre frottée, encens.

Bouche : A la fois succulente, concentrée et pleine d'énergie, des équilibres absolument parfaits. L'allonge, imbriquant admirablement l'extrait sec d'un fruit savoureux et la salinité des calcaires, est phénoménale.

Accords mets-vins : Jeune une salade de homard ou de tourteau, citron caviar et herbes fines. Demain, une langouste ou un homard cuit dans son coffre, jus de pincés à l'estragon ou aux truffes !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Un carafage s'impose, au moins deux heures avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er
Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique