

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2016



Ce premier cru, peut-être moins connu que Romanée, Cailleret 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 vignerons ne l'isolent pas et font le choix de l'englober dans le plus vaste premier cru Morgeot. Jouxant La Romanée, Tête du Clos bénéficie de la même orientation au Levant, mais le sol caillouteux, un peu plus riche en argiles profondes et la position plus méridionale favorisent une maturation plus précoce du raisin, donnant un vin particulièrement ample.

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

La percussion minérale se traduit au nez par des notes grillées et fumées bien marquées, accompagnées d'un cortège de fleurs, blanches et jaunes, presque capiteuses. On retrouve en bouche l'expression du sol par de beaux amers et une longue finale saline et épicée. Bien sûr, le fruit s'exprime dans un registre bien mûr, juteux, entre poire, coing, pêche blanche et une touche d'ananas et de citron confit, et s'accompagne d'agréables notes d'amandes, de beurre frais et de miel d'acacia.

Voici un grand blanc pour les amateurs de vins à la fois riches et vibrants. Il y a là de la gourmandise, de l'intensité et de l'énergie, un parfait cocktail qui devrait permettre au vin d'évoluer magnifiquement dans les prochaines années. Nous recommandons de l'attendre au moins 3 ans. Les plus pressés veilleront à le carafier au moins une heure avant de le servir !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et fumé : noisette grillée, pierre à fusil. Fleurs jaunes. Miel d'acacia. Poire, coing, prune, pêche blanche, citron confit, ananas, notes d'amandes et de beurre frais.

Bouche : Aussi large en attaque que longue. Superbe vibration minérale sur le palais. Longue finale, très nette, sur les épices, beaux amers évoquant les agrumes.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot, grillés ou en sauce onctueuse. Crustacés. Ris de veau à la crème. Brillat-savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un bon carafage s'impose (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique