

Domaine Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2024 - blanc



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 2024 plus rare que jamais, mais particulièrement intense, profond et conquérant.

Tout commence dans les années 2000 : Vincent n'est pas satisfait par le matériel végétal de cette petite parcelle qu'il exploite dans la partie Sud de Morgeot, sur le secteur de la Grande Borne, plantée à l'époque également en pinot noir. Il décide finalement de l'arracher pour tenter une nouvelle aventure. Après avoir laissé le sol se régénérer et retrouver ses équilibres naturels jusqu'en 2012, il décide alors 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 frais, toniques et subtils, le vin séduit par son élégance naturelle, son équilibre et sa tension, mais aussi par cette empreinte pierreuse, épicée que les vignes ont su puiser dans le sol. Le nez, très élégant, demande une bonne aération pour déployer ses ailes : on perçoit alors de nombreux agrumes, autour du zeste d'orange, du citron vert 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 à peine infusée d'un peu de vanille... Quelle belle promesse !

En bouche, on est impressionné par l'équilibre naturel du vin : d'un côté la chair enveloppante du fruit mûr et de la marmelade, de l'autre la fraîcheur et la tension d'un jus d'agrumes et, enfin, cette empreinte résolument

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empyreumatique, entre fruit flambé, roche en fusion et poivre Sichuan, typique de ce terroir de Chassagne. Sa finale, précise, longue et intense, finit de nous convaincre que nous tenons là un incontournable parmi les vins proposés par Théo Dancer. Iconique !

© **La Route des Blancs**

Domaine Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, aux reflets brillants caractéristiques d'un grand blanc de la Côte de Beaune.

Nez : Élégant et aérien après aération : zeste d'orange, citron vert, mandarine, fleurs blanches mellifères, poire, touche lactique, fruit de la passion, beurre, pain toasté, pomme infusée de vanille.

Bouche : Chair enveloppante du fruit mûr et de la marmelade, tendue par la fraîcheur des agrumes. Empreinte empyreumatique marquée : fruit flambé, roche en fusion, poivre Sichuan. Finale précise, longue et intense.

Accords mets-vins : Un vin de grande gastronomie, à servir sur des préparations nobles capables de répondre à sa profondeur, sa tension et son caractère empyreumatique singulier.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique