

Domaine Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2024 - blanc



Ce premier cru, peut-être moins connu que la Romanée, Caillerets ou, plus au Nord, Blanchots-Dessus ou Dent de Chien, mérite pourtant une place en haut de la hiérarchie des Chassagnes les plus racés et denses, surtout lorsqu'il est élaboré par des vignerons du « calibre » des Dancer, père et fils. 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 très 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 subtiles, entre tilleul, chèvrefeuille, fleurs du verger et d'une rafraîchissante touche anisée, évoquant la badiane et l'estragon. Les fruits blancs et jaunes, entre poire, pêche, abricot bergeron et mirabelle, mais aussi l'ananas Victoria et une subtile touche de mangue à peine mûre, se parent de douces nuances miellées et d'une note toastée, parfaitement balancées par des parfums plus toniques de zeste de citron de Sicile, de mandarine et de 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 l'éclat et la belle concentration fruitée d'un millésime aux faibles rendements, autour des fruits à noyau et de l'ananas, mais aussi la fraîcheur et les 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 !

Domaine Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, aux reflets brillants caractéristiques d'un grand chardonnay de Chassagne.

Nez : Pierre frottée, tilleul, chèvrefeuille, fleurs du verger. Poire, pêche, abricot, mirabelle, ananas. Touche anisée, zeste de citron, mandarine, yuzu. Miel, toast, poivre blanc, muscade.

Bouche : Ample et concentré, tendu par une acidité vive aux nuances acidulées et finement amères. Fruits à noyau, ananas, petits agrumes toniques. Finale majuscule, persistante. Carafer au moins trois heures.

Accords mets-vins : Grand vin de gastronomie, à carafer longuement avant service. Son ampleur et sa densité appellent des mets de caractère. Potentiel de garde remarquable : il ne cessera de grandir dans les prochaines années.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique