

Domaine Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2024 - blanc



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 Dancer, un des noms les plus iconiques de la Côte de Beaune, alors on touche un sublime...

Sur ce superbe mais trop rare millésime 2024, tout en pureté cristalline, en intensité de saveurs et en énergie fuselée, alors il n'y a plus beaucoup de mots pour décrire le vin, 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 bords 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, autour d'une empreinte minérale ciselée. Le chèvrefeuille, l'anis, le cerfeuil, les fleurs du verger, le jasmin, la fleur d'oranger, le pain chaud, la brioche, le citron ou le cédrat confit, le miel mille fleurs, et bien sûr des arômes éclatants de fruits juteux et parfaitement mûrs, entre poire, pomme Granny, pêche blanche, fruit de la passion et prune acidulée : quel festival ! Une note fumée, entre pierre frottée et encens, nous rappelle l'empreinte du sol.

A la fois succulent, fuselé et plein d'énergie, le vin affiche en bouche des équilibres absolument parfaits. L'allonge, imbriquant admirablement l'extrait sec d'un fruit savoureux, autour du fruit blanc, de l'orange et du pomelo, et la salinité salivante 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. Plus tard, au chapon de Bresse ou au ris de veau.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© La Route des Blancs

Domaine Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et cristalline, d'une pureté et d'une brillance remarquables.

Nez : Chèvrefeuille, jasmin, fleur d'oranger, anis, cerfeuil, brioche, miel mille fleurs. Fruits juteux : poire, pomme Granny, pêche blanche, fruit de la passion. Note fumée de pierre frottée et d'encens.

Bouche : Fuselé, succulent, plein d'énergie. Équilibres parfaits entre extrait sec savoureux, fruit blanc, orange, pomelo et salinité salivante des calcaires. Finale phénoménale, d'un souffle et d'une allonge immenses.

Accords mets-vins : Jeune, sur homard ou langouste. - Plus tard, sur chapon de Bresse ou ris de veau.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique