

Domaine Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2024 - blanc



Voici de toute évidence la bouteille « ultime » : quintessence du style que Vincent parvient à imprimer à ses vins, à la fois extrêmement subtils, purs et profonds, ce Grand Cru Chevalier est le vin de tous les superlatifs : le plus raffiné, le plus aérien, le plus intense, le plus lumineux... mais aussi le vin le plus rare et le plus recherché du Domaine.

Vincent et Théo Dancer exploitent ici une petite parcelle de 11 ares majoritairement plantée de vieilles vignes au début des années 1960. Celle-ci présente l'intérêt de s'étendre sur toute la hauteur du grand cru, bénéficiant ainsi des nuances de ce terroir d'exception : plus caillouteux et maigre dans le haut de coteau, plus riche en argiles et marnes dans le bas qui jouxte le Montrachet.

Travaillées en suivant scrupuleusement les principes biologiques, les vignes puisent en profondeur cette tension minérale si caractéristique. Pour les Dancer, c'est en effet la plante qui mérite toutes les attentions, persuadé que c'est elle et son interaction avec son environnement qui « font » le vin, plus que le vigneron dans sa cave. Ils n'ont de cesse d'affiner ce travail à la vigne, diminuant le recours au labour et favorisant l'enherbement naturel garant d'une saine concurrence entre les plantes et d'une vie microbienne des sols. Désormais conduite en échalas, la vigne est bichonnée pour obtenir un final un raisin parfaitement mûr et très concentré, plein de suc et de l'énergie qu'il aura su puiser dans ce fabuleux terroir.

Le Chevalier-Montrachet est ensuite, comme les autres vins de Vincent et Théo, vinifié puis élevé un an en barriques, sans bois neuf, avec peu de bâtonnage et le moins d'interventions possible, avant de repasser quelques mois en cuve, toujours sur ses lies totales.

Le résultat s'avère d'ores et déjà exceptionnel, tant en termes de concentration que de délicatesse des arômes et des équilibres et contours de bouche. Au nez, les notes délicates de tilleul, de fleur d'oranger et de miel d'acacia se mêlent à la fraîcheur de la craie et des graviers mouillés, du citron vert et du yuzu et à la gourmandise plus lascive d'un coulis de poire, d'une pêche beurrée, d'un financier aux amandes, d'une madeleine subtilement citronnée et d'une note briochée et toastée.

En bouche, la matière est dense mais souple, le vin est à la fois caressant et d'une extrême profondeur. Les fruits blancs et les fruits à noyau se parent d'excitantes touches épicées autour de la cardamome verte, de la noix de muscade et de la baie de genièvre. Tendue comme la corde d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

arc, il n'en finit pas de rayonner d'abord sur votre palais puis dans tout votre corps.

Un monument de distinction et d'intensité, à attendre bien sûr quelques années en cave.

© La Route des Blancs - 2026

Domaine Dancer - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, d'une brillance qui annonce déjà la profondeur et la pureté du vin.

Nez : Tilleul, fleur d'oranger, miel d'acacia, craie, citron vert, yuzu, coulis de poire, pêche beurrée, financier aux amandes, madeleine citronnée, note briochée et toastée.

Bouche : Matière dense et souple, à la fois caressante et d'une extrême profondeur. Fruits blancs et fruits à noyau relevés de cardamome verte, muscade et baie de genièvre. Tension d'arc, finale rayonnante.

Accords mets-vins : À attendre quelques années en cave pour atteindre sa plénitude. Ce grand vin de contemplation se suffit à lui-même, porté par sa grâce et son intensité.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'au moins deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Chevalier-Montrachet
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique