

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



Les amateurs le savent, La Romanée est l'un des meilleurs premiers crus de Chassagne, donnant des vins d'une énergie, d'une verticalité et d'une intensité minérale rares. Lorsqu'en plus, La Romanée est signée Vincent Dancer, un des plus brillants vigneron de « la Côte », on n'est pas loin de toucher les étoiles... Son millésime 2017, ample, élégant et incisif, d'une admirable sophistication aromatique, toujours pur et lumineux, nous enchante de bout en bout!

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, élevé en fûts sur lies totales pendant un an, il aura séjourné 6 mois supplémentaires en cuve pour faire de cette « Romanée » 2017 un vin qui a tout pour faire rêver. Dès le premier nez, on entre dans un univers harmonieux où se mêlent le miel, l'anis, le cerfeuil, l'acacia, le genêt, le sucre glace, la crème pâtissière, et bien sûr des arômes éclatants de fruits juteux, entre poire, raisin, pêche, Reine-Claude mais aussi une touche d'ananas et d'agrumes mûrs. Une note minérale, finement crayeuse, nous rappelle l'empreinte du sol.

A la fois succulent et très fin, dense et tendu, le vin affiche en bouche des équilibres absolument parfaits. L'allonge, imbriquant admirablement le fruit savoureux et le sol, est phénoménale. Un immense Romanée de Chassagne, au potentiel de garde d'au moins 15 ans.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : D'une incroyable pureté : craie, miel, anis, cerfeuil, acacia, genêt, sucre glace, crème pâtissière. Fruits juteux, entre poire, raisin, pêche, Reine-Claude mais aussi une touche d'ananas et d'agrumes mûrs.

Bouche : A la fois succulente et très fine, dense et tendue. Les équilibres sont parfaits. Très longue finale imbriquant l'expression crayeuse du sol et la saveur des fruits blancs et jaunes.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de bar au cerfeuil et agrumes.
Demain : poissons à chair ferme rôtis, homard aux légumes glacés, Saint-Jacques à la crème truffée. Vieux Comté, Beaufort. Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage s'impose, au moins une heure avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique