

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2018



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. Et lorsqu'en plus, le vin est signé par Vincent Dancer, un des plus brillants vigneron de la Côte, on n'est pas loin de toucher les étoiles... En 2018, cette Romanée se montre délicieusement charmeuse et toujours aussi vibrante et intense, portée par une dimension crayeuse stimulante et une pureté d'expression du fruit absolument unique.

Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée occupe une position 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 bancs de marnes. La parcelle cultivée par Vincent, située plutôt dans la partie basse du Cru, 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 cette parcelle parmi les premières.

Vinifiée le plus naturellement du monde, sans ajout de levures, élevée en fûts sur lies totales pendant un an, puis repassé en cuve 6 mois supplémentaires, cette « Romanée » 2018 se montre particulièrement raffinée. Encore une fois, c'est bien de lumière et de pureté dont on a envie de parler lorsque l'on plonge le nez au-dessus du verre.

Les fleurs blanches délicates, les primevères, les jonquilles et la violette croisent des notes vivifiantes d'agrumes (on pense au citron vert surtout). Le fruit n'est pas en reste, mûr et jaillissant, sur des évocations de poire, de pêche de vigne, de melon jaune et même une touche discrète d'ananas.

La bouche offre un remarquable équilibre : elle se montre à la fois charmeuse, charnue, gorgée d'un fruit pur et nourrissant, mais elle reste résolument verticale. Elle avance, sans ciller, portée par l'énergie du sol. Pas l'ombre d'une lourdeur, pas une trace de chaleur : rien ne vient ternir ce merveilleux mariage entre élégance et sensualité, densité de texture et tension crayeuse. L'intensité et la longueur de la finale impressionnent déjà, imbriquant jusqu'au bout le fruit et le sol.

Distingué, succulent et immensément profond, ce Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Romanée brille, tout comme Tête du Clos, au firmament de ce que le millésime 2018 a produit de plus intense et abouti à Chassagne-

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Montrachet. Un pur délice.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très raffiné : pierre frottée, amande, fleurs blanches délicates, primevères, jonquilles et violette. Citron vert. Poire, pêche de vigne, melon jaune, une nuance d'ananas.

Bouche : Charmeuse, charnue, gorgée d'un fruit pur et nourrissant, mais elle reste résolument verticale. Elle avance, sans ciller, portée par l'énergie du sol. Superbe tension crayeuse sur la longue finale.

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. Brillat-savarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035.

Température de service : 12°

Ouverture : Un carafage s'impose, au moins une heure avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique