

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2019



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, vigneron singulier et iconique de la Côte de Beaune, on n'est pas loin de toucher les étoiles... Sur ce rarissime millésime 2019, La Romanée n'a pas fini d'affoler le palais des amateurs qui auront la chance d'y goûter. Verticalité, élégance et fraîcheur, vérité du fruit, élasticité et sensualité de la matière en bouche, empreinte empyreumatique du sol et du millésime, intense explosion fruitée, longueur majuscule : c'est un monument.

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. 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 ni de soufre (si ce n'est à la mise en bouteille), élevée en fûts sur lies totales pendant un an, puis repassée en cuve près de 8 mois supplémentaires cette année, cette « Romanée » s'illustre d'emblée par la sensation de finesse, d'élégance verticale et de sérénité qu'elle dégage.

Les fleurs blanches délicates, les primevères et la violette, complétées d'une touche de miel, croisent des notes vivifiantes de pulpe d'agrumes, entre citron vert et orange. Le fruit n'est pas en reste, mûr et jaillissant, sur des évocations de poires Comice et Williams, de pêche flambée, de melon et d'une touche discrète d'ananas. Une note de pâte d'amande annonce une sensualité gourmande qui va pleinement s'épanouir en bouche.

On aime cette matière à la fois dense mais élastique, gorgée de saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs, aux accents poivrés. La pêche est omniprésente et régale nos papilles. Le vin avance, sans ciller, portée par l'énergie du sol. Pas l'ombre d'une lourdeur, mais l'intensité empyreumatique et la puissance du millésime sont bien là : rien ne vient ternir ce merveilleux mariage entre finesse et volupté, densité de texture et énergie minérale. La vibration et la longueur de la finale impressionnent

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

déjà, imbriquant jusqu'au bout le fruit et le sol.

Distingué, succulent et immensément profond, ce Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée brille, tout comme Tête du Clos, au firmament de ce que le millésime 2019 a produit de plus intense à Chassagne-Montrachet. Mémorable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Très raffiné : les fleurs blanches du verger, les primevères et la violette, une touche de miel, des notes vivifiantes de pulpe de citron vert et d'orange, poires Comice et Williams, pêche flambée, melon, une touche d'ananas. Pâte d'amande

Bouche : Une matière à la fois dense mais élastique, gorgée de saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs, pêches en tête, aux accents poivrés. L'intensité empyreumatique et la puissance du millésime sont bien là. Finale interminable et pénétrante

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique