Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2015

Ce premier cru, peut-être moins connu que Romanée, Caillerets ou, plus au Nord, Blanchots-Dessus, mérite pourtant une place en haut de la hiérarchie des Chassagnes les plus racés et brillants, surtout lorsqu'il est élaboré par un vigneron du « calibre » de Vincent Dancer. Certains vignerons ne l'isole pas et font le choix de l'englober dans le plus vaste premier cru Morgeot. Jouxtant au sud La Romanée, Tête du Clos bénéficie de la même orientation au Levant, mais le sol est ici moins profond et plus calcaire.

Vincent a la chance d'exploiter ici une toute petite parcelle de vieilles vignes de chardonnay, plantées en 1954, allant puiser très en profondeur cette minéralité que l'on aime tant.

Après un élevage long, de 12 mois en fûts (sans bois neuf) suivis de 6 mois en cuve, voici un Chassagne traçant et minéral qui ne demande qu'à s'assagir en passant quelques années en cave. On perçoit déjà cette formidable percussion minérale, qui se traduit au nez par des notes grillées et fumées bien marquées, et, en bouche, par de beaux amers et une longue finale saline et épicée. Bien sûr, le fruit s'exprime dans une pleine maturité, entre poire, coing, prune et citron, et s'accompagne d'agréables notes d'amandes et de beurre frais.

Ce 1er Cru Tête du Clos est incontestablement un grand blanc pour les amateurs de vins très droits, verticaux, des vins qui vibrent sur le palais plus qu'ils ne le tapissent, des vins qui « croquent dans le caillou », des vins fougueux et très intenses. Nous recommandons de l'attendre au moins 3 ans : le temps aura patiné cette énergie brute et permis au vin de se déployer d'une manière plus déliée et enrobante. Les plus pressés veilleront à le carafer au moins une heure avant de le déguster !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos - 2015

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Puissant et très fumé : noisette grillée, pierre à fusil. Acacia. Poire, coing, prune et citron, notes d'amandes et de beurre frais.

Bouche : Très droite et verticale. Superbe vibration minérale sur le palais. Longue finale, très nette, sur les épices, beaux amers évoquant les agrumes.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot, grillés ou en sauce onctueuse. Crustacés. Ris de veau à la crème. Brillat-savarin truffé.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un bon carafage s'impose (2 heures minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique