

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2021



Nous avons eu le plaisir de redécouvrir ce formidable 1<sup>er</sup> Cru Morgeot avec le millésime 2020. Disons-le tout net : par sa concentration phénoménale et son énergie éclatante, ce 2021 dépasse toutes nos espérances. Attention : il n'y en aura pas pour tout le monde.

Tout commence dans les années 2000 lorsque Vincent, pas satisfait par le matériel végétal de cette petite parcelle qu'il exploite au cœur de Morgeot, décide finalement de l'arracher pour tenter une nouvelle aventure. Après avoir laissé le sol se régénérer et retrouver ses équilibres naturels pendant plusieurs années, il décide en 2012 de planter cette fois en haute densité, à 20 000 pieds par hectare, à partir de nouveaux porte-greffes plus résistants (aux sécheresses en particulier) et d'une sélection massale développée avec un ami pépiniériste du sud de la France. Une densité de plantation qui favorise l'enracinement en profondeur et contribue à la maîtrise des rendements sur chaque pied, gage de concentration et d'imprégnation minérale des fruits.

La vigne se trouve sur le secteur de la Grande Borne, tout au Sud du finage. Elle occupe une position idéale à mi-coteau, à 210 mètres environ. Ce terroir historique (jadis exploité par les moines de l'Abbaye de Morgeot) offre des sols de calcaires bruns assez riches en argiles et en marnes. Un substrat qui donne au vin structure et densité. Sorti pour la première fois avec le millésime 2017, ce nouveau 1er Cru nous enchante aujourd'hui : les vignes ont eu le temps de s'imprégner du terroir et le vin gagne chaque année en densité et en complexité.

En 2021, il séduit par sa classe naturelle, sa pureté d'expression et sa fluidité, mais aussi par cette empreinte pierreuse et épicée que les vignes en haute densité ont déjà su puiser dans le sol. Le nez, encore compact, demande une bonne aération pour déployer ses ailes : on perçoit alors de nombreux agrumes, autour du citron vert et de la mandarine, des fleurs blanches, de la poire associée à une touche lactique de yogourt et de lassi, des fruits à noyau, du kiwi, des évocations gourmandes de beurre et de pain toasté, une note de pomme au four, de subtiles nuances mentholées... La promesse est vertigineuse.

En bouche, on est impressionné par l'équilibre naturel du vin : d'un côté la sensualité dense et enveloppante du fruit compoté, de l'autre la fraîcheur et la tension des agrumes et, enfin, cette empreinte résolument empyreumatique, entre fruit flambé, roche en fusion et poivre Sichuan, typique de ce terroir de Chassagne. Sa finale, précise, longue et intense, finit de nous convaincre que nous tenons là un nouvel incontournable

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parmi les vins proposés par Théo et Vincent Dancer. Tant mieux !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Encore compact mais complexe : citron vert et mandarine, fleurs blanches, poire, yogourt et lassi, fruits à noyau, kiwi, beurre et pain toasté, pomme au four, nuances mentholées.

Bouche : Equilibre naturel entre la sensualité dense et enveloppante du fruit compoté, la fraîcheur et la tension des agrumes, et l'empreinte résolument empyreumatique, entre fruit flambé, roche en fusion et poivre Sichuan. Finale, précise, longue et intense.

Accords mets-vins : Sole, bar, turbot, rôtis aujourd'hui ou en sauce onctueuse demain. Risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau à la crème. Brillat-Savarin truffé.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Un bon carafage s'impose (1 heure minimum)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er  
Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique