Domaine Vincent Dancer - Oskar - 2021

Le voici, le fameux collector que des milliers d'amateurs de par le monde rêvent de mettre en cave et de goûter un jour. Probablement le vin de France le plus singulier et, surtout, le plus précieux et recherché du pays.

Face aux dégâts du gel en avril 2021, et compte tenu de la taille modeste des différentes parcelles de premiers et grand crus qu'ils possèdent, Théo et Vincent Dancer ont vite compris que la quasi-absence de raisins rendrait bien difficile de respecter les vinfications parcellaires habituelles. Sur ces vignes de coteau, les plus touchées, les rendements ont à peine ateint 5 hectolitres par hectare.

Le père et le fils ont alors eu l'idée de cette cuvée collector assemblant les jus des quatre terroirs les plus prestigieux du Domaine : La Romanée et la Tête du Clos à Chassagne-Montrachet, Les Perrières à Meursault et le Grand-Cru Chevalier-Montrachet. C'est ainsi qu'Oskar est né, produit uniquement sur 3 fûts : une goutte d'eau dans un océan de demandes…

Un vin qui a additionné l'identité et les spécificités de chacun des quatre terroirs pour mieux les sublimer : à la fois poétique, floral et extraordinairement complexe dans son aromatique, d'une intensité et d'une puissance fuselée en bouche absolument renversantes, il vibre d'une minéralité pierreuse intense, aux accents résolument empyreumatiques.

Bien sûr, c'est encore un nouveau-né, extraordinairement compact, qui aura besoin de quelques années pour se délier. Mais déjà, on sent une complexité qui en dit long sur la noblesse de ses origines. On voyage entre muguet, acacia et jasmin, zestes d'orange et de mandarine confites, jus de poire, pêche blanche, amandes et noisettes torréfiées, huile de sésame, pierre à fusil, suc de violette, une touche de citron vert, un peu de panettone… C'est un ravissement, une fontaine de jouvence qui ne cesse de jaillir d'une eau pure, sans cesse renouvelée. La bouche séveuse, d'une intensité bluffante, déploie des vagues de fruits blancs et jaunes, traversées d'un puissant courant salin et épicé. La persistance est déjà phénoménale.

Un joyau qui ravira, après 5 ans de cave, la poignée d'amateurs qui auront la chance d'en acquérir une bouteille. Collector absolu !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

©2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Oskar - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Poétique, floral, compact et extraordinairement complexe : muguet, acacia, jasmin, zestes d'orange et de mandarine confites, jus de poire, pêche blanche, amande et noisettes torréfiées, huile de sésame, pierre à fusil, violette, citron vert, panettone.

Bouche : Intensité bluffante et puissance fuselée. minéralité aux accents résolument empyreumatiques. Bouche séveuse qui déploie des vagues de fruits blancs et jaunes, traversées d'un puissant courant salin et épicé. La persistance est déjà phénoménale.

Accords mets-vins : Des mets raffinés et classiques : homard, bar, turbot, volaille de bresse, ris de veau... Plongez-vous dans quelques livres de recettes de Georges Blanc ou Bernard Pacaud par exemple...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique