Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2016

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, La Romanée est signé par Vincent Dancer, un des plus brillants vignerons de « la Côte », on n'est pas loin de toucher les étoiles… Superbe confirmation avec ce 2016 d'un équilibre magistral !

Situé plutôt au Sud du finage de Chassagne-Montrachet, le 1er Cru La Romanée occupe une place 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 bans de marnes. La parcelle cultivée par Vincent 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 en premier son 1er cru la Romanée.

Vinifié naturellement, élevé en fûts sur lies totales pendant un an, puis repassé en cuve 6 mois supplémentaires, ce « Romanée » 2016 marie comme rarement puissance et droiture. Ce qui frappe le plus à la dégustation, c'est la franchise d'expression du sol, dans un registre intensément pierreux, avec ces notes fumées et crayeuses, mais aussi le souffle et la sensation de pureté qui vous envahit avec ce jus qui porte en lui la fraîcheur et l'énergie d'un torrent de montagne.

Le nez, dominé au départ par les notes de pierre à fusil, dévoile ensuite une grande complexité aromatique : chèvrefeuille, acacia, cire d'abeille, beurre frais, poire, zeste de citron, melon, poivre blanc… Généreux, droit et dynamique, le vin confirme en bouche son admirable équilibre entre tension et puissance, onctuosité et fraîcheur. La persistance du fruit, sur la finale, impressionne.

Une superbe réussite prête à passer 5 ou 10 ans en cave pour vous revenir encore plus grande !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : D'une incroyable pureté : amande grillée, pierre à fusil, craie, chèvrefeuille, acacia, vanille, brioche, poire, zeste de citron, melon, poivre blanc. Cire. Mie de pain. Beurre frais.

Bouche : La pureté d'une eau de source, la puissance maîtrisée du sol, à la fois onctueuse, tendue et fraîche. Persistance remarquable sur le fruit.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, parfait sur un plateau de fruits de mer. Demain : poissons à chair ferme rôtis, homard aux légumes glacés, Saint-Jacques à la crème truffée. Vieux comté, beaufort. Brillat-savarin.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage s'impose.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique