

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2011



Depuis longtemps déjà, la cuvée « village » de Vincent Dauvissat constitue le modèle incontournable de toute l'appellation, tant elle révèle avec une intensité et un équilibre hors pair la quintessence du terroir chablisien.

Beaucoup d'amateurs ont décidé de boire le millésime 2011 dans sa jeunesse : il est vrai que sa générosité, l'éclat de son fruit mais aussi la clarté de l'expression minérale des sols le rendait "volubile" et très abordable dès les premières dégustations que nous avons pu en faire fin 2012, aussi bien dans le Chablisien que sur la Côte d'Or d'ailleurs. Pourtant, ici, la structure exemplaire du vin lui a permis d'évoluer admirablement bien depuis!

Comme on pouvait s'en douter, par sa connaissance réellement intime de chacune de ses vignes et des terroirs chablisien, Vincent a su parfaitement éviter les écueils du millésime que l'on a pu parfois rencontrer ailleurs, entre opulence un peu « simpliste » ou, lorsque les rendements ont dépassé ce qu'ils auraient dû être, un déficit d'énergie en bouche.

S'il affichait un profil plutôt ample et volumineux au départ, ce Chablis 2011 révélait d'emblée une belle sensation de fraîcheur et une expression minérale franche, toutes deux annonçant une excellente capacité d'évolution. Le parfum et la chair souple des fruits blancs et jaunes bien mûrs, le « piquant » des zestes de citron vert, une évocation délicate de terre retournée et de sous-bois, la minéralité de notes fumées de pierre à fusil mêlées à une touche plus aquatique, entre algues et limons, et cette fraîcheur vivifiante que portent notes mentholées et arômes de gingembre frais : voici un Chablis de bien belle facture !

Et que dire de la bouche ? Tellement savoureuse... le vin se montre ample mais toujours élastique et en mouvement, vivant, d'une étonnante persistance et, surtout, du début à la fin, il se livre avec une précision de définition absolument exemplaire. Une leçon de style et de terroir, aujourd'hui à son apogée.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2011



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Sophistiqué et intense : fruits blancs et jaunes, iris, terre retournée, sous-bois, pierre à fusil, limons, algues, notes mentholées, gingembre.

Bouche : Très savoureuse, souple et charnue. Du mouvement, de la vivacité et une persistance impressionnante pour un "village". Un vin qui dynamise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques