

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Vaillons - 2011



Ce Premier Cru Vaillons est un des grands classiques du domaine. Situé sur un vallon assez pentu de la rive gauche du Serein, en face du village de Chablis, Les Vaillons constituent un terroir d'une grande homogénéité, où le calcaire et les fossiles marins sont omniprésents dans le sol et le sous-sol.

Les Dauvissat cultivent ici deux parcelles situées sur les lieux-dits Châtains et Beugnons, dans le plus pur respect des principes de la bio-dynamie, chers à Vincent, qui permettront à la vigne de « transmettre son message et son énergie » dans un vin fin et vivant.

Lors de notre première dégustation de ce 1^{er} Cru Vaillons, en décembre 2012, celui-ci affichait déjà un profil particulièrement dense et compact, typique du millésime. Mais l'expression du sol se manifestait d'emblée avec intensité, combinant le règne végétal (entre truffe blanche, sous-bois mais aussi algues) avec une dimension marine et minérale de tout premier ordre : coquillages, embruns océaniques, jus de palourdes, autant de notes qui semblaient jaillir du verre, accompagnées d'une dimension crayeuse et délicatement fumée.

On retrouve en bouche cette dimension minérale, presque caillouteuse, et franchement saline. Ce premier cru Vaillons fonctionne décidément comme un véritable extrait de terroir, juste rafraîchi par une fine amertume citronnée.

Il nous invite clairement à regarder du côté de la gastronomie japonaise, soit froide (sashimis) mais aussi chaude (fruits de mer en tempura, anguille fumée, poissons grillés façon yakizakana...). Evidemment, il n'est pas interdit non plus de se laisser tenter par un turbot rôti ou des noix de Saint-Jacques accompagnées d'une émulsion truffée... Bref, le choix est grand... et le plaisir maximal !

Quantité limitée à 1 bouteille par personne.

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Vaillons - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Une touche de truffe blanche et de sous-bois, puis les algues, les coquillages, le jus de palourde, la craie, le citron. Une touche florale, citron frais. Fruits secs torréfiés.

Bouche : Très minérale, on "suce le caillou". A la fois dense mais très énergique, le vin va de l'avant, il vous entraîne. Longue finale saline et fumée, franchement dynamisante.

Accords mets-vins : Saumon sauvage fumé ou mariné "gravlax". Noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au jus de coque.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques