

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2013



2013 fut, pour l'immense majorité des vigneron bourguignons, le millésime de tous les dangers : le printemps et surtout le début d'été, particulièrement frais et pluvieux, ont fait craindre le pire et donner une surcharge de travail à la vigne, quasiment permanente ! Si la floraison s'est avérée malheureusement bien pauvre, entraînant au final une baisse de près de 50% des rendements, les mois d'août et septembre, enfin beaux et ensoleillés, ont sauvé la saison, avec des raisins particulièrement qualitatifs.

Vincent Dauvissat a choisi cette année-là de vendanger un peu plus tôt que de nombreux voisins, dès le 28 septembre : soucieux de préserver un bon niveau d'acidité, il voulait ainsi absolument éviter l'action du botrytis qui commençait à se développer sur les grappes.

Au final, il fut ravi par la pureté des jus et leur bel équilibre entre alcool potentiel (13% en moyenne) et acidité. Lors de notre dégustation initiale, en octobre 2014, du millésime 2013 chez Dauvissat, nous nous étions déjà réjouis qu'il soit parvenu à produire des vins si consistants, avec du fruit et de la matière, dans ce millésime pourtant si « arrosé ».

Ce Chablis 2013 s'est très vite révélé juste parfait ! Fleurs blanches et herbes fines au nez, puis la pomme, la pulpe d'agrumes et des notes fraîches et iodées de brise marine. Une fraîcheur et une superbe sensation de pureté que l'on retrouve en bouche. Le plus marquant ici, c'est certainement le caractère extraordinairement vivant et actif de ce Chablis : on a l'impression en bouche que le sol est là et qu'il vibre sur le palais...

Quelle énergie et surtout, quelle longueur ! On a presque envie de dire que ce n'est pas normal pour un « simple » village... mais chez Vincent Dauvissat : rien n'est anormal, tout est naturel et semble couler de source. Le talent et le respect de la nature à l'état pur !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Très typé : Fleurs blanches et herbes fines, pomme verte, pulpes d'agrumes, embruns, algues nori, sable et étoile de mer.

Bouche : Fraîche et pure. Le vin se montre extraordinairement vivant et actif en bouche, le sol vibre sur le palais. Enorme longueur, sur la salinité et les fruits jaunes.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson. Asperges blanches en mousseline. Saint-Jacques rôties. Filet de sole au citron. Chèvre frais.



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

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques