

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2014



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.

Le millésime 2014 ne fut pas de tout repos à la vigne, loin de là : s'il fut globalement épargné par le gel ou la grêle, malheureusement très fréquents ces dernières années à Chablis, il connut une période de floraison perturbée par de très fortes chaleurs (jusqu'à 37°). Elles ont eu pour conséquence de diminuer sensiblement le nombre de grappes. Vint ensuite un début d'été frais et assez pluvieux qui n'augurait pas de lendemains qui chantent. Heureusement, une fois la véraison terminée, le temps s'est résolument mis au sec, avec un ensoleillement durable, permettant aux raisins d'atteindre de parfaites maturités.

Vincent a choisi de vendanger à partir du 16 septembre : les fruits se sont finalement révélés dans un excellent état sanitaire, avec d'impeccables équilibres entre sucres et acidité. Aujourd'hui, après plus de 4 années passées dans les caves du Domaine, c'est bien la minéralité fine et pierreuse et l'éclat du fruit qui structure ce Chablis de très haute tenue. On aime ses notes pures de poire fraîche, de tilleul et de citron, complétées d'une touche d'amande et de silex frotté.

La bouche est concentrée, plutôt charnue, avec une certaine rondeur du fruit en entame. Très vite cependant, la finesse et la fraîcheur de ce Chablis stimulent les papilles, sur des saveurs de citron salé. La pureté et l'énergie de la finale nous font du bien ! Un pur délice, ciselé et intense, qui devrait faire merveille avec, en entrée, des asperges blanches à la sauce mousseline, puis des Saint-Jacques rôties ou un filet de sole juste citronné.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Très typé : tilleul et herbes fines, pomme et poire, citron jaune, embruns, algues nori, silex frotté.

Bouche : Fraîche, pure mais concentrée.
Le vin se montre extraordinairement vivant et actif en bouche, le sol vibre sur le palais. Enorme longueur, sur le citron salé et les fruits blancs.

Accords mets-vins : 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 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques