Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2015

Depuis que nous l’avons découvert sur son premier millésime, en 2013, ce Montée de Tonnere ne cesse de nous éblouir. Ce 2015, dense, intense et franchement succulent, fait honneur à ce grand terroir de la rive droite du Serein, aux qualités de ce millésime puissant et bien sûr, à la maîtrise exceptionnelle des Dauvissat pour en capter la substantifique moelle.

Les Dauvissat ont donc eu l'opportunité rare de compléter leur gamme de 1ers crus (avec Forest, Séchet et Vaillons). Il s’agit d’une petite parcelle de 30 ares à peine, située dans le secteur de la Côte de Bréchain.

Ce terroir, rattaché à l’appellation Montée de Tonnerre en 1978, est traditionnellement plus frais : exposé à l’Ouest, il est soumis à la fraîcheur des vents du Nord qui traversent la petite vallée de Bréchain, mais aussi à l’influence thermo-régulatrice de la forêt qui le surplombe. Bien sûr, ici, comme ailleurs sur la Montée de Tonnerre, la vigne s’immisce dans ce substrat typique de marnes kimméridgiennes, si riches en fossiles d’huîtres.

Après tant d’années passées au firmament des vignerons les plus adulés de la Bourgogne, Vincent Dauvissat n’a rien perdu de sa curiosité, de son amour inconditionnel des terroirs chablisiens et de sa capacité à s’enthousiasmer : il voit ainsi l’arrivée de ce « Montée de Tonnerre » comme un nouveau défi « amusant », tout à la joie « d’apprendre » ce nouveau terroir et d’en tirer le meilleur !

Sur ce millésime 2015 solaire, le fruit a de toute évidence atteint une haute maturité et une belle concentration. S’il se montre encore un peu réservé au nez et demande, pour ceux qui ne résisteraient pas à le déguster dans sa jeunesse, une très longue aération, on sent déjà poindre dans ce très élégant Montée de Tonnerre la grande noblesse de ses origines.

Très floral, avec ses notes de tilleul, de fleur de citronnier, de cerfeuil, de violette et même de menthe sauvage, il se dévoile par touches successives, composant peu à peu une partition subtile et très harmonieuse. Fromage blanc, zestes de citron, caillou frotté, pomme jaune, une touche d’huile d’amande douce, une autre de coquille d’huître : avec une précision métronomique, les arômes se révèlent au fur et à mesure.

Bien sûr, la bouche n’est pas en reste illustrant par sa densité crémeuse et ses extraits secs, aux saveurs de fruits blancs et de pâte d’amande, la

belle richesse du millésime. Mais le sol n’est jamais loin, donnant à ce « Montée de Tonnerre », d’abord imposant puis beaucoup plus élancé, ses accents salins et cette fine amertume qui excite les papilles et nous fait saliver, sur une touche stimulante de « bitter lemon ». Gros potentiel !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Floral et gourmand : tilleul, fleur de citronnier, cerfeuil, violette et menthe sauvage. Fromage blanc, zestes de citron, caillou frotté, pomme jaune, huile d'amande douce, coquille d'huître.

Bouche : De la densité crémeuse, beaucoup d'extraits secs, sur des saveurs de fruits blancs et de pâte d'amande. Finale tonique aux accents salins et de "bitter lemon".

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) au bleu. Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Belle sole grillée avec un filet de citron. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques