Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2015

Vincent Dauvissat est certainement celui qui a porté au plus haut la réputation de ce 1er Cru souvent méconnu de la rive gauche du Serein. Tout comme les frères Raveneau (ses cousins), et, plus récemment, Stéphane et Virginie Moreau (Domaine Moreau-Naudet), ici on a toujours revendiqué l'identité du climat Forest, qui compte une vingtaine d'hectares seulement, alors que d'autres vignerons englobent la production de ce terroir dans le 1er Cru Montmains.

Et quelle identité ! Millésime après millésime, ce Premier Cru Forest de chez Dauvissat constitue un véritable manifeste pour un grand Chablis soyeux et profond, intensément minéral et délicatement floral, un modèle de justesse et d'équilibre.

Les vignes d'une quarantaine d'années affichent ici une superbe santé, dynamisées par les préparations naturelles idoines que Vincent concocte dès que nécessaire. Parfaitement exposées au Sud-Est, sur des pentes assez raides et très filtrantes, elles bénéficient du parfait substrat chablisien mêlant argiles, marnes et calcaires kimméridgiens, marqués par les fameuses exogyra virgula (petites huîtres fossilisées) qui apportent au vin cette formidable énergie iodée et saline.

Ce Premier Cru Forest délivre aujourd'hui un bouquet intense, d'une grande complexité. On aime l'élégance aérienne des notes d'embruns marins, de petites fleurs d'arbres fruitiers et cette touche délicatement anisée évoquant le cerfeuil. On se laisse envahir par l'éclat généreux du fruit sur des arômes francs de tatin de pomme, de coing et de pêche blanche. On est stimulé par cette vague d'agrumes qui semble ensuite jaillir du verre, entre citron jaune, pamplemousse et kumquat.

La bouche, puissante et séveuse en entame, offre un équilibre absolument magistral : la tension et l'arête minérale et saline structurent parfaitement le vin. Elles semblent sculpter sa matière, d'abord imposante, avec la délicatesse d'un maître ciseleur ! Puissance et gourmandise d'un millésime plutôt solaire, énergie et vibration du terroir : ce 1er Cru Forest, déjà très avenant, vous régalera aussi bien aujourd'hui que dans 8 ou 10 ans. Un must.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Raffiné et harmonieux : fleurs blanches, cerfeuil, anis, embruns marins, coquillages, kumquat, pamplemousse, fruits blancs bien mûrs, tatin de pomme, pêche, pierre ponce.

Bouche : Séveuse, ample et soyeuse. Superbe définition en milieu de bouche, le vin se resserre, s'étire et développe une finale montante sur le fruit et le beurre salé.

Accords mets-vins : Homard aux petits légumes glacés. Turbot rôti. Risotto aux Saint-Jacques. Grenadin de veau aux girolles. Poularde en demi-deuil.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et au moins jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération indispensable (2 à 3 heures minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques