

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2016



Depuis que nous l'avons découvert sur son premier millésime, en 2013, ce Montée de Tonnerre ne cesse de nous éblouir. Ce 2016, dense, intense et résolument charmeur, fait honneur à ce grand terroir de la rive droite du Serein, aux qualités de ce millésime concentré et expressif, mais aussi à la maîtrise exceptionnelle des Dauvissat pour en capter l'essence même.

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 très qualitatif de la Côte de Bréchain. Les vignes affichent un âge plus que respectable d'une cinquantaine d'années.

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 en profondeur dans un substrat typique de marnes kimméridgiennes, si riches en fossiles d'huîtres.

Après tant d'années passées au firmament des vigneronns les plus adulés de la Bourgogne, Vincent Dauvissat n'a rien perdu de sa curiosité, de son amour inconditionnel des terroirs chabliens 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 2016 aux très faibles rendements, le fruit a de toute évidence atteint une haute maturité physiologique et une belle concentration aromatique. Il se montre déjà très expressif, et donne au nez un caractère résolument friand.

On démarre dans un registre floral et mentholé, entre tilleul, fleur de sureau, violette, cerfeuil ou eucalyptus. La signature marine est bien là, avec ses évocations de couteaux ou de praires, mais ce sont bien les notes fruitées qui s'imposent peu à peu. D'abord sur la poire et la pêche blanche, puis sur la banane écrasée et des nuances plus exotiques encore, entre litchi et fruit de la passion. Des évocations de pâte d'amande et de crème pâtissière ajoutent encore à l'irrésistible gourmandise du bouquet ! Quel délice...

La bouche n'est pas en reste : elle illustre par sa densité crémeuse et ses

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

extraits secs, aux saveurs de fruits blancs et de massepain, la belle richesse du millésime. Mais le sol n'est jamais loin, donnant à ce « Montée de Tonnerre » d'abord ample et enveloppant, puis beaucoup plus élancé, des accents salins et cette fine amertume qui excite les papilles et nous fait saliver, sur une touche stimulante de « bitter lemon ». Très gros potentiel !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Floral et gourmand : tilleul, fleur de sureau, violette, cerfeuil et eucalyptus. Une signature marine évoquant couteaux et praires. Poire et pêche blanche, banane écrasée, des nuances exotiques de litchi et fruit de la passion. Pâte d'amande

Bouche : Densité crémeuse et enveloppante, beaucoup d'extraits secs, saveurs de fruits blancs et de massepain. Des accents salins et cette fine amertume qui excite les papilles, finale sur le 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 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques