

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2016



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-Naudet, ici on a toujours revendiqué l'identité du climat Forest, qui compte une vingtaine d'hectares seulement, alors que d'autres vigneron 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. C'est un modèle de justesse et d'équilibre.

Les vignes d'une quarantaine d'années affichent 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 bien 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 frais et intense, d'une grande complexité. On aime l'élégance aérienne des notes d'embruns marins, de petites fleurs d'arbres fruitiers, d'acacia ou de jasmin. On se laisse envahir par l'éclat généreux du fruit sur des arômes francs de fruits blancs juteux. On est stimulé par une vague d'agrumes qui semble ensuite jaillir du verre, entre citron jaune, pamplemousse et kumquat. De nombreuses herbes fines, aux accents anisés, entre cerfeuil et fenouil, participent également de cette formidable sensation de fraîcheur qui nous envahit peu à peu. Tout comme ces notes minérales et iodées, évoquant les petits galets déposés par la marée.

La bouche séveuse à la texture soyeuse offre un équilibre absolument magistral : la tension et l'arête minérale structurent parfaitement le vin. Elles semblent sculpter sa matière, d'abord imposante, avec la délicatesse d'un maître ciseleur ! L'élan et la longueur de la finale sont magnifiques. Densité charnue et fruitée d'un millésime gourmand et concentré, énergie et vibration saline du terroir : ce 1er Cru Forest, déjà très avenant, vous réglera aussi bien aujourd'hui que dans 10 ans. Un must.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Frais et intense : embruns, petites fleurs d'arbres fruitiers, acacia et jasmin, fruits blancs juteux, citron jaune, pamplemousse et kumquat, cerfeuil et fenouil, galets mouillés.

Bouche : Une texture soyeuse, un équilibre absolument magistral sur la tension et une arête minérale très fine. Densité charnue des fruits blancs et vibration saline, relevée de zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Dans quelques années, Homard aux petits légumes glacés. Turbot rôti. Risotto aux Saint-Jacques. Grenadin de veau aux girolles.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération
indispensable (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques