

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2017



Un Chablis floral et subtil, reflet pur et intense de la grâce exceptionnelle et de la fraîcheur du millésime 2017 chez Dauvissat. Dans la lignée de 2014, il nous enchante déjà par sa complexité nuancée, entre herbes fines, menthe, fruits blancs croquants, zestes d'agrumes et cette dimension iodée évanescence qui plane au-dessus du verre.

Pourtant, le début de la saison végétative a, à nouveau, fait craindre le pire aux Dauvissat après le véritable cauchemar climatique vécu l'année précédente. Alors que le débourrement, très précoce cette année, était déjà bien avancé, les tristement célèbres gelées noires ont à nouveau sévi, dans la deuxième partie du mois d'avril. Malgré tous les efforts déployés, entre système de dispersion et chaufferettes, plusieurs parcelles de ce Chablis, situées pour la plupart face au coteau du 1^{er} Cru la Forest, ont été sérieusement touchées. Vincent Dauvissat estime la perte à plus de 30% par rapport à une récolte moyenne.

S'en suivit un printemps et un début d'été assez maussade où il fallut redoubler d'effort à la vigne pour faire face à une pression importante des maladies cryptogamiques, mildiou en tête. Mais globalement, la météo du reste de l'été a permis des maturités régulières et finalement assez précoces, tout en préservant d'excellents niveaux d'acidité.

Mis en bouteille début 2019, ce Chablis a ensuite passé 18 mois supplémentaires à se patiner dans les caves fraîches du Domaine, au cœur du village de Chablis. Il offre aujourd'hui un profil à la fois floral, frais et lumineux, d'une distinction princière. Le premier nez s'ouvre sur un halo floral et chlorophyllien, aérien et mystérieux, où l'on distingue le lilas blanc et le cerfeuil, le tilleul, la camomille et la menthe sauvage, mais aussi une touche tonique de verveine citronnée. Le fruit, frais et croquant, évoque une pomme Granny juste cueillie. Des nuances marines d'algues et de petits coquillages se doublent d'une minéralité crayeuse aux notes de pierre concassée. Finesse, vous avez dit finesse ?

En bouche, on retrouve cette sensation de fraîcheur décidément omniprésente et cet équilibre serein entre un noyau fruité profond, plutôt concentré, et cette énergie à la fois aérienne et minérale, cette tension qui porte sans cesse le vin en avant. Résolument salin, dynamique et persistant sur la finale, ce Chablis traversera le temps avec panache. Longue garde assurée !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Floral, lumineux : lilas blanc et cerfeuil, tilleul, camomille et menthe sauvage, une touche tonique de verveine citronnée, pomme Granny croquante, des nuances marines d'algues et de petits coquillages, pierre concassée

Bouche : Sensation de fraîcheur omniprésent, une équilibre serein entre un noyau fruité profond, plutôt concentré, et cette énergie à la fois aérienne et minérale, cette tension qui porte sans cesse le vin en avant. Résolument salin, dynamique

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar aux herbes fines ou une salade de chair d'araignée de mer aux agrumes. Plus tard, Saint-Jacques rôties. Filet de sole ou de barbue. Livarot.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques