

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2017



Depuis que nous l'avons découvert sur son premier millésime, en 2013, ce Montée de Tonnerre nous enchante, millésime après millésime. En 2017, sa complexité et son raffinement aromatique, sa profondeur de texture et la qualité exceptionnelle de ses équilibres le placent au niveau de bien des Grands Crus...

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 vigneronniers 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 !

En 2017, cette parcelle n'a vraiment pas été épargnée : touchée par les gelées printanières mi-avril, elle dut également subir une averse de grêle au début de l'été. Au final, la production déjà très confidentielle de ce premier cru a été diminuée de près de 30%... Satisfaction tout de même : à la vendange, la qualité des équilibres sucre-acidité était juste parfaite, les raisins ayant préservé une magnifique fraîcheur que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin.

Le nez se montre éminemment raffiné et tonique avec ses notes de petites fleurs blanches et de primevères, de zeste de citron et de pomme Granny, de groseille à maquereau et de cerfeuil, de pierre concassée et de chlorophylle. A l'aération, il offre un profil de plus en plus gourmand, les fruits blancs se parent désormais d'une touche de miel et d'une délicieuse nuance lactique, crémeuse même. Bien sûr, la mer n'est jamais loin, comme en témoigne quelques évocations de coquilles d'huîtres...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, c'est un pur régal : incroyablement profond, texturé et enveloppant en entame, il offre un profil nourrissant et charnu, plein de fruits blancs et de fruits à noyau parfaitement mûrs, doublé d'une touche tonique et saline de citron confit. Plus on avance, plus la roche s'exprime, donnant à la finale ses accents crayeux très salivants. On finit par « sucer le caillou » et on en redemande.

Superbe Montée de Tonnerre, sur un grand millésime qui rappelle et surpasse peut-être 2014. Bravo.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Raffiné et tonique : petites fleurs blanches et primevères, zeste de citron et pomme Granny, groseille à maquereau et cerfeuil, pierre concassée et chlorophylle. Miel fin, une touche crémeuse. Coquilles d'huîtres.

Bouche : Profond, texturé et enveloppant en entame, il offre un profil nourrissant et charnu, plein de fruits blancs et de fruits à noyau parfaitement mûrs, doublé d'une touche tonique et saline de citron confit. Longue finale crayeuse, très accrocheuse.

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 :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques