Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2017



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. 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 plus pur 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.

En 2017, Vincent Dauvissat nous offre une lecture particulièrement brillante et inspirée du terroir de Forest. On balance en permanence entre légèreté et intensité, entre la terre, l'air et la mer. Primevère, tilleul et fleur de vigne, pomme granny et poire juste cueillies, zestes de citron, algues et coquillages, caillou mouillé et menthe fraîche, une touche de beurre froid, une autre de flocon d'avoine : c'est superbe d'équilibre nuancé.

La bouche, à la fois séveuse et d'une énergie prodigieuse, nous transporte dans les profondeurs du sol et de son lointain passé maritime : iodée, saline et délicieusement citronnée, elle stimule les sens et l'esprit. Construit pour une longue garde, ce 1er Cru La Forêt est un modèle du genre. Indispensable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Raffiné et expressif : primevère, tilleul et fleur de vigne, pomme granny et poire juste cueillies, zestes de citron, algues et coquillages, caillou mouillé et menthe fraîche, une touche de beurre froid, une autre de flocon d'avoine

Bouche : Séveuse et d'une énergie prodigieuse, elle nous transporte dans les profondeurs du sol et de son lointain passé maritime : iodée, saline et délicieusement citronnée. Belle percussion finale.

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 :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération indispensable (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques