

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2018



Depuis que nous l'avons découvert sur son premier millésime, en 2013, ce Montée de Tonnerre nous enchante, millésime après millésime. En 2018, sa complexité et son raffinement aromatique, sa profondeur de texture, sa vibration interne et la qualité exceptionnelle de ses équilibres le placent au niveau de bien des Grands Crus... Bien sûr, avec sa matière dense et encore compacte, il faudra savoir l'attendre quelques années en cave pour qu'il déploie ses ailes de géant.

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 !

En 2018, cette parcelle a donné de beaux rendements, avec des raisins généreux en jus, mais concentrés dans leur aromatique après un été particulièrement ensoleillé. La qualité des équilibres sucre-acidité était au rendez-vous, les raisins ayant préservé une belle énergie interne que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin.

Le nez se montre à la fois dense et tonique avec ses notes de petites fleurs blanches, de menthe et d'eucalyptus, de zeste de citron et de pomme fraîche, de groseille à maquereau et de cerfeuil, de pierre concassée et de poivre blanc. A l'aération, il offre un profil de plus en plus gourmand, la poire Williams et la pêche blanche se parent 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

d'algues...

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 salivants et son énergie encore un peu comprimée mais si prometteuse. On finit par « sucer le caillou » et on en redemande.

Superbe Montée de Tonnerre, sur un millésime rayonnant et généreux.
Bravo.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Raffiné et tonique : petites fleurs blanches, menthe, eucalyptus, zeste de citron et pomme Granny, groseille à maquereau et cerfeuil, pierre concassée. Miel fin, yogourt. Poire Williams, pêche blanche Coquilles d'huîtres.

Bouche : Profonde, texturée, 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 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques