

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2019



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 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, un modèle de justesse et d'équilibre.

Les vignes d'une quarantaine d'années affichent ici une superbe santé, dynamisées par les préparations naturelles idoines que Vincent concocte dès que nécessaire. Parfaitement exposées au Sud-Est, sur des pentes prononcées et très 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 intense, d'une grande complexité, marqué par cette atmosphère maritime typique entre embruns iodés et coquilles d'huîtres. On aime l'élégance et la fraîcheur aérienne des petites fleurs d'arbres fruitiers, du tilleul et de la verveine, des jeunes pousses de coriandre et d'eucalyptus. On se laisse envahir par l'éclat généreux du fruit sur des arômes francs de poire juteuse, de coing et de pêche blanche finement miellée. On est stimulé par cette vague d'agrumes qui semble ensuite jaillir du verre, entre citron jaune, pamplemousse et zeste d'orange.

La bouche, puissante et séveuse en entame, offre un équilibre magistral : la tension et l'arête minérale et saline structurent parfaitement le vin. Elles semblent sculpter sa matière, d'abord imposante, avec la délicatesse d'un maître ciseleur ! Puissance et gourmandise d'un millésime plutôt solaire, énergie et vibration du terroir, finale excitante, animé de touche citronnées et anisées : ce 1er Cru La Forest de très haute volée vous réglera aussi bien aujourd'hui que dans 8 ou 10 ans. Un must incontournable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Raffiné et expressif : fleurs d'arbres fruitiers, tilleul et verveine, coriandre, eucalyptus, fruits blancs juste cueillis, zestes de citron, algues et coquillages, caillou mouillé, une touche de beurre froid, miel, 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 percussive finale, une vibration de grande envergure.

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 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération
indispensable (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques