Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2013

Nous sommes très heureux de vous proposer ce 1er millésime du fameux 1er cru Montée de Tonnerre, sur la rive droite du Serein, rentré cette année-là dans le giron familial. 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 de la Côte de Bréchain.

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 dans ce substrat typique de marnes kimméridgiennes, si riches en fossiles d'huîtres.

Après tant d'années passées au firmament des vignerons les plus adulés de la Bourgogne, Vincent Dauvissat n'a rien perdu de sa curiosité, de son amour inconditionnel des terroirs chabilisens 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 !

Ce qui est sûr, c'est que ce premier millésime de Montée de Tonnerre s'inscrit d'emblée dans le plus pur style chablisien, avec son bouquet intensément marin et minéral, entre notes de pierre mouillée, d'embruns et de coquillages. Tout se passe ici comme si les fruits blancs, frais et juteux (coing en tête), étaient traversés par un courant iodé : le fruit et le sol s'imbriquent à merveille pour donner à ce Premier Cru une vraie complexité et une belle profondeur d'arômes et de texture.

Voici un Montée de Tonnerre d'une grande distinction, au toucher de bouche particulièrement soyeux, développant sa finale par strates successives, dans un registre résolument minéral et épicé. Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître, qui vous ravira sur des huîtres chaudes, des cuisses de grenouilles ou une truite aux amandes.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Frais, marin et stimulant : pierre mouillée, coquilles d'huîtres, sable, fruits blancs iodés, fleurs blanches (arbres fruitiers, iris). Poivres. Zestes d'agrumes. Une pointe d'amande fraîche.

Bouche : Très complexe et sapide. Ciselée. Superbe imbrication du fruit frais et de la roche, grosse longueur sur des saveurs iodées et poivrées. Très salivant.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques