

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2014



Nous sommes très heureux de vous proposer ce représentant particulièrement raffiné et intense du fameux 1er cru Montée de Tonnerre, sur la rive droite du Serein. Deuxième millésime seulement signé Dauvissat et, déjà, nous ne pouvons que louer la maîtrise et la précision d'interprétation du terroir et du millésime : c'est magistral. 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 vigneron 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 qu'après une bonne aération, ce Montée de Tonnerre 2014 s'inscrit d'emblée dans le plus pur style chabilisien : passée une première touche lactique évoquant la crème battue, son bouquet se montre frais et énergique, sur des notes de citrons jaune et vert, de petites fleurs blanches, et surtout, intensément marin et minéral, évoquant tour à tour la pierre mouillée, les embruns et les coquillages. Tout se passe ici comme si les agrumes et les fruits blancs, frais et juteux, 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.

En bouche, on sent une formidable énergie sous-jacente : la texture soyeuse, encore un peu ferme et tendue, va continuer à se patiner pour nous donner un plaisir plus grand encore. Voici un Montée de Tonnerre d'une grande distinction et d'une incroyable finesse, qui développe sa finale par strates successives, dans un registre résolument minéral et citronné. Encore jeune et presque fougueux aujourd'hui, nous vous invitons à l'attendre aux moins 3 années de plus. Il devrait alors vous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

transporter pour accompagner des huîtres chaudes, des cuisses de grenouilles ou une truite aux amandes.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2014



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, ferme et tendue. 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 affiné. Brie.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques