

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2015



Un Chablis succulent, à la fois salin et gourmand, qui incarne à la perfection les qualités de ce millésime solaire et puissant tout en ayant parfaitement préservé la fraîcheur calcaire et délicatement iodée des terroirs chablisien.

En 2015, tout allait bien ou presque, mise à part bien sûr quelques pieds, parmi les plus jeunes, qui ont souffert de stress hydrique au cœur de l'été, lorsque les températures avoisinaient 40°... D'autant que les quelques pluies salvatrices du mois d'août avaient redonné un « coup de fouet » à ces vignes. Malheureusement, le violent orage de grêle survenu le 1^{er} septembre a fait de très gros dégâts et « douché » les espoirs de Vincent et de ses confrères d'une récolte belle et généreuse. Sur la douzaine d'hectares que compte le domaine, c'est moins d'un hectare qui fut totalement épargné ! Heureusement, les maturités précoces cette année-là ont permis de démarrer les vendanges très rapidement après l'orage et ainsi de sauver une partie des raisins après des opérations de tri très rigoureuses.

Mis en bouteille début 2017, ce Chablis a ensuite passé deux années supplémentaires à se patiner dans les caves fraîches du Domaine, au cœur du village de Chablis. Il offre aujourd'hui un profil à la fois résolument gourmand mais toujours frais et minéral. On ne résiste pas au charme de ses arômes francs de poire pochée au miel, de fromage blanc, de suc de violette, d'anis et même à cette touche de chocolat blanc. Mais on se réjouit tout autant de sentir un souffle de fraîcheur, sur des nuances iodées évoquant les embruns marins et la marée, complétée d'une dimension crayeuse et de notes citronnées puis finement mentholées.

Cette magistrale leçon d'équilibre, on la retrouve bien sûr en bouche : le vin offre une concentration impressionnante pour un « simple » Chablis, une texture souple et soyeuse et une belle complexité de saveurs. La salinité du terroir a été parfaitement préservée, donnant une excellente tension au milieu de bouche et à la finale, longue, stimulante et très savoureuse. D'ici 2 ou 3 ans, il sera juste parfait !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Gourmand et frais : poire pochée au miel, fromage blanc, violette, anis et une touche de chocolat blanc. Embruns, étoile de mer. Menthe fraîche.

Bouche : Grosse concentration, une texture souple et soyeuse, du mouvement permanent, longue finale saline, très savoureuse.

Accords mets-vins : Carpaccio de bar aux herbes fines. Saint-Jacques rôties. Filet de sole ou de barbue. Livarot.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques