

## Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2010



Depuis longtemps déjà, la cuvée « village » de Vincent Dauvissat constitue le modèle incontournable de toute l'appellation, tant elle révèle avec une intensité et un équilibre hors pair la quintessence du terroir chablisien.

Ce Millésime 2010 s'avère, après une bonne aération, d'une jeunesse et d'une fraîcheur franchement réjouissantes. Le nez, d'une grande finesse, mêle avec harmonie des notes de fleurs blanches (aubépine), de verveine et de fleurs d'eau, d'agrumes (citron, écorce d'orange), des arômes iodés évoquant la coquille d'huîtres et des notes plus mentholées, tirant vers l'eucalyptus. Les fragrances minérales, délicatement crayeuses et fumées, finissent de révéler le terroir.

La bouche est d'une précision remarquable : il s'en dégage une sensation de grande pureté et d'harmonie. Elle est droite, énergique, dévoilant de très beaux amers salivants. Mais elle est aussi gourmande et séveuse, déployant avec grâce sa fine texture soyeuse. La longueur est impressionnante pour un « village », sur des saveurs d'agrumes, de fruits blancs et de miel fin.

S'il se déguste très bien aujourd'hui, nul doute que ce Chablis 2010 va encore gagner en densité et en complexité dans les 3 ou 4 années qui viennent : sa fraîcheur et la qualité de son fruit lui donnent une colonne vertébrale qui lui permet d'affronter le temps de fort belle façon.

Notre dernière dégustation au Domaine, voici quelques jours, nous a encore montré de façon éclatante la capacité de garde des vins du Domaine Dauvissat : nous avons eu la chance de terminer sur un 1<sup>er</sup> Cru Vaillons 1986 d'anthologie ! En conclusion, soyez patient, vous ne le regretterez pas...

Attention rareté : quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2010



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : S'ouvre au fil de l'aération : aubépine, fleurs d'eau, coquille d'huître, citron, zestes d'orange, pomme, miel frais, craie, thé fumé.

Bouche : Précise, énergique et fraîche. Tension remarquable, équilibrée par un toucher soyeux. Superbe longueur sur le fruit et de beaux amers salivants.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes.  
Asperges blanches en mousseline.  
Carpaccio de Saint-Jacques. Filet de sole au citron. Chèvre frais.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération indispensable (2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques