

## Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2009



Vincent Dauvissat est certainement celui qui a porté au plus haut la réputation de ce 1<sup>er</sup> Cru souvent méconnu de la rive gauche du Serein. Tout comme les frères Raveneau (ses cousins), et, plus récemment, Stéphane 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 vigneronns englobent la production de ce terroir dans le 1<sup>er</sup> 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, dynamisée par les préparations naturelles idoines que Vincent concocte dès que nécessaire. Parfaitement exposées au Sud-Est, sur des pentes assez raides 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 cet étonnant caractère salin et iodé au vin.

Ce Premier Cru Forest délivre aujourd'hui, avec une suprême élégance, toute sa personnalité. Après une bonne aération, le nez révèle un superbe fruit mûr, de fines notes miellées, qu'accompagnent de beaux arômes de fleurs blanches et une touche mentholée rafraîchissante. Sans oublier les arômes iodés et salins évoquant la plage et les coquillages... La texture en bouche est particulièrement soyeuse, l'attaque est riche et puissante sur ce millésime solaire. Mais le terroir reprend très vite le dessus : le vin se retend, s'affine à nouveau et développe une finale montante, très salivante et minérale à souhait, évoquant le beurre salé.

Nul doute que ce Premier Cru Forest a encore de très belles années devant lui : c'est un des « miracles » que réussit Vincent Dauvissat à chaque millésime, la capacité de vieillissement hors du commun de tous ses vins !

Attention rareté : quantité limitée à 1 bouteille par client

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru La Forest - 2009



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Raffiné et harmonieux : fleurs blanches, miel d'acacia, écorce d'orange, pamplemousse, chlorophylle, mousseron, coquillages, fruits blancs bien mûrs, pierre ponce.

Bouche : Riche, ample et soyeuse. Superbe définition en milieu de bouche, le vin se resserre, s'étire et développe une finale montante sur le fruit et le beurre salé.

Accords mets-vins : Homard aux petits légumes glacés. Turbot rôti. Risotto aux Saint-Jacques. Grenadin de veau aux giroles. Poularde en demi-deuil.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et au moins jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Longue aération  
indispensable (2 à 3 heures minimum)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques