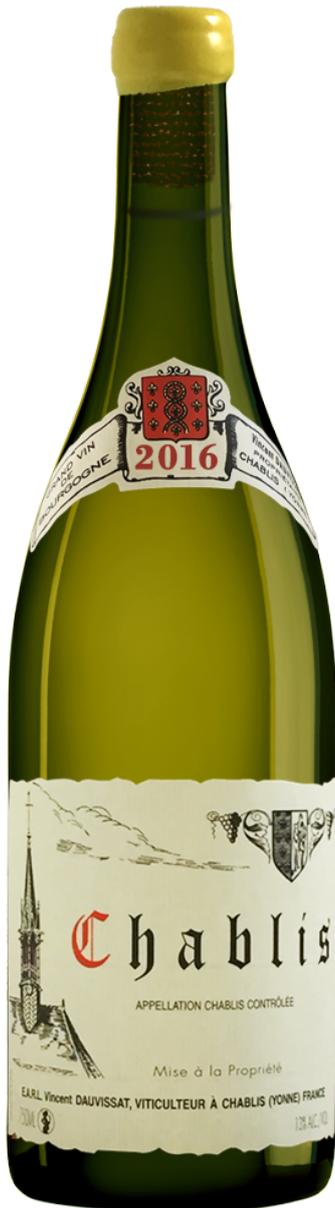


Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2016



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 chabliens.

Disons-le tout net, pour les Dauvissat (comme pour l'immense majorité des vigneron chabliens), l'année 2016 a longtemps ressemblé à un véritable cauchemar. Il y eut d'abord les tristement célèbres « gelées noires » qui se sont abattues sur les vignes bourgeonnantes pendant plusieurs jours d'avril. Les dégâts se révélaient considérables : selon les secteurs et les parcelles, c'est entre 30 et 80% des jeunes pousses qui étaient détruites... A peine le temps de s'en remettre qu'un épisode de grêle impressionnant s'abattait sur certaines parties du vignoble fin mai. Loin de se décourager, les Dauvissat ont continué sans relâche à bichonner les vignes rescapées, pour sauver ce qui pouvait l'être. Un très bel été est venu reconforter la vigne et le moral des vigneron : si la récolte atteignait à peine un tiers d'une récolte normale, les raisins étaient superbes de concentration aromatique, avec de belles acidités.

Mis en bouteille début 2018, ce Chablis a ensuite passé plus de 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 concentré, résolument gourmand et profond, mais toujours frais et incisif. On ne résiste pas au charme de ses arômes francs de poire pochée au miel, de pêche, de fromage blanc, de céréales battues. Et l'on se réjouit tout autant de sentir un souffle de fraîcheur, sur des nuances iodées évoquant les embruns marins, les coquilles d'huîtres et la marée, complétées d'une dimension crayeuse et de notes toniques évoquant les zestes de citron et de mandarine, le pamplemousse.

Cette magistrale leçon d'équilibre, on la retrouve en bouche : le vin offre une concentration et une profondeur impressionnantes pour un « simple » Chablis. On aime sa texture ample et crémeuse en entame, qui se resserre et se tend ensuite, avec beaucoup de naturel, portée par un grain salin excitant et des saveurs d'agrumes. Comme toujours, la finale sévère vous épatera par son intensité et sa longueur. D'ici 2 ou 3 ans, ce Chablis sera juste parfait !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Gourmand et concentré : poire pochée au miel, pêche, fromage blanc, céréales battues. Un souffle de fraîcheur, sur des nuances iodées d'embruns marins, de coquilles d'huîtres et de marée. Craie, zestes de citron et de mandarine, pamplemousse.

Bouche : Grosse concentration, texture ample et crémeuse en entame, qui se resserre et se tend ensuite, portée par un grain salin excitant et des saveurs d'agrumes. Finale séveuse et active, très longue à ce niveau

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar aux herbes fines ou une salade de chair d'araignée de mer aux agrumes. Plus tard, Saint-Jacques rôties. Filet de sole ou de barbue. Livarot.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques