

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2019



Un Chablis succulent, charnu et tonique, qui incarne à la perfection les qualités d'un millésime solaire, intense et puissant, tout en ayant parfaitement préservé la fraîcheur calcaire et délicatement iodée des terroirs chabliens.

Bien sûr, 2019 ne fut pas aussi réjouissant à la vigne que son prédécesseur : les rendements ont chuté de près de moitié d'une année sur l'autre. En cause : une floraison beaucoup plus compliquée et irrégulière, par un temps frais et humide, et, surtout, des pics caniculaires extrêmes en début d'été qui ont empêché aux baies de beaucoup grossir.

Ce sont, au final, des raisins petits et très concentrés qui sont entrés dans la cuverie à partir du 12 septembre 2019. Une concentration et une densité exceptionnelles, avec de beaux équilibres acides : des qualités qui ont permis à Vincent et ses enfants d'élaborer ce vin d'une envergure et d'une intensité assez incroyables pour un « simple » Chablis !

Mis en bouteille début 2021, 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 tonique et minéral. On ne résiste pas au charme de ses arômes francs de poire pochée, de pêche blanche, de fromage blanc, de miel d'acacia, de suc de violette, de noisette et d'agrumes confits. Mais on se réjouit tout autant de sentir un souffle de fraîcheur, sur des nuances iodées évoquant les embruns marins et les coquilles d'huîtres, complétées d'une dimension crayeuse, de notes d'herbes fines citronnées et d'infusions de fleurs blanches.

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 enveloppante 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, portée par ce grain calcaire omniprésent. D'ici 2 ou 3 ans, il sera juste parfait !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Floral, lumineux : lilas blanc et cerfeuil, tilleul, camomille, une touche tonique de verveine citronnée, poire poché, pêche blanche, fromage blanc, miel d'acacia, suc de violette, noisette, agrumes confits, algues et petits coquillages, pierre concassée

Bouche : Matière ample, texturée mais fraîche, un équilibre serein entre un noyau fruité profond, concentré, et cette énergie à la fois aérienne et minérale, cette tension qui porte sans cesse le vin en avant. Résolument salin, dynamique

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 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques