Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2019

Depuis que nous l'avons découvert sur son premier millésime, en 2013, ce Montée de Tonnerre ne cesse de nous éblouir. Ce 2019, intense, élégant et charmeur, fait honneur à ce grand terroir de la rive droite du Serein, aux qualités de ce millésime concentré et expressif, mais aussi à la maîtrise exceptionnelle des Dauvissat pour en capter l'essence même.

Les Dauvissat ont donc eu l'opportunité rare de compléter leur gamme de 1ers crus (avec Forest, Séchet et Vaillons). Il s'agit d'une petite parcelle de 30 ares à peine, située dans le secteur très qualitatif de la Côte de Bréchain. Les vignes affichent un âge plus que respectable d'une cinquantaine d'années.

Ce terroir, rattaché à l'appellation Montée de Tonnerre en 1978, est traditionnellement plus frais : exposé à l'Ouest, il est soumis à la fraîcheur des vents du Nord qui traversent la petite vallée de Bréchain, mais aussi à l'influence thermo-régulatrice de la forêt qui le surplombe. Bien sûr, ici, comme ailleurs sur la Montée de Tonnerre, la vigne s'immisce en profondeur dans un substrat typique de marnes kimméridgiennes, si riches en fossiles d'huîtres.

Après tant d'années passées au firmament des vignerons les plus adulés de la Bourgogne, Vincent Dauvissat n'a rien perdu de sa curiosité, de son amour inconditionnel des terroirs chablisiens et de sa capacité à s'enthousiasmer : il voit ainsi l'arrivée de ce « Montée de Tonnerre » comme un nouveau défi « amusant », tout à la joie « d'apprendre » ce nouveau terroir et d'en tirer le meilleur !

Sur ce millésime 2019, avec son été caniculaire et ses faibles rendements, le fruit a atteint une haute maturité physiologique et une belle concentration aromatique. Il se montre déjà très expressif, et donne au nez un caractère résolument friand, sans jamais se départir de cette fraîcheur minérale aux accents iodés, typique du lieu.

On démarre sur une touche fumée évoquant la pierre à fusil. Elle se dissipe rapidement pour laisser la place à des notes florales et citronnées. La signature marine est bien là, avec ses évocations de coquillages et de sable mouillé par la marée, mais ce sont bien les notes fruitées qui s'imposent peu à peu. D'abord sur la poire et la pêche blanche, puis sur la banane et des nuances plus exotiques encore, entre litchi, ananas et fruit de la passion. Des évocations de pâte d'amande, de crème fouettée et de pain frais ajoutent encore à l'irrésistible gourmandise du bouquet ! Quel délice…

La bouche n’est pas en reste : elle illustre par sa densité crémeuse et ses extraits secs, aux saveurs de fruits blancs et de massepain, la belle richesse du millésime. Mais le sol n’est jamais loin, donnant à ce « Montée de Tonnerre » d’abord ample et enveloppant, puis beaucoup plus vif et élancé, des accents salins, doublés d’une fine amertume qui excite les papilles et nous fait saliver, sur une touche stimulante d’écorce d’agrumes. Grand vin !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Raffiné et tonique : fleurs blanches et verveine citronnée, coquillages et sable mouillé par la marée, poire, pêche blanche, banane, des nuances plus exotiques de litchi, d'ananas et de fruit de la passion. Pâte d’amande, crème fouettée, pain frais

Bouche : Profond, texturé et enveloppant en entame, il offre un profil nourrissant et charnu, plein de fruits blancs et de fruits à noyau parfaitement mûrs, doublé d’une touche tonique et saline de citron confit. Longue finale crayeuse, incisive, élancée

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) au bleu. Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Belle sole grillée avec un filet de citron. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques