

Domaine Vincent Dauvissat - Duo de Chablis 2018 et Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2021 - carton de 2 bouteilles



Ce Duo de Petit Chablis et 1er Cru Montée de Tonnerre comprend :

- 1 bouteille de Chablis 2018 : 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. Un Chablis lumineux et subtil, reflet pur et intense des terroirs chablisiens avec ses accents iodés, sa fraîcheur citronnée, la douceur d'une nuance miellée et ses notes de fruits blancs croquants. Avec son profil généreux, plutôt solaire, il nous enchante déjà par sa complexité nuancée et son équilibre magistral entre un fruit crémeux et une trame saline, relevée d'une touche de « bitter lemon ». RVF : 93/100, « Plus large, équilibré et salin, le chablis se fait incisif et profond »
- 1 bouteille de 1er Cru Montée de Tonnerre 2021 : Depuis que nous l'avons découvert sur son premier millésime, en 2013, ce Montée de Tonnerre ne cesse de nous éblouir. 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 thermorégulatrice 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. Vinous : 95/100, « Le Chablis Montée de Tonnerre 1er Cru 2021 a subi environ 40 % de pertes dues au gel, bien que ce chiffre soit la moitié de celui de Vaillons. Il présente un bouquet très concentré avec des arômes d'agrumes, de silex frappé et de légères senteurs florales, s'ouvrant agréablement dans le verre. La bouche est vibrante en entrée, pleine de dynamisme et de vigueur, gagnant du poids vers une finale très cohérente et persistante. Superbe. »

Attention raretés : quantité limitée à 1 Duo par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Vincent Dauvissat - Duo de Chablis 2018 et Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2021 - carton de 2 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques