



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 26 novembre 2015

L'Hôtel Particulier - Valenciennes

Tous les vins de Vincent DAUVISSAT



Le vignoble de Chablis s'étend sur 4300 ha et produit 32 millions de bouteilles par an. On y cultive le Chardonnay.

Le terroir est classé avec :

- 1 seul Grand Cru (proche du village) et divisé en 7 climats : Bougrot, Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur, Les Clos, Blanchot.
- 79 Premiers Crus.
- Chablis (ou Chablis village).
- Petit Chablis : situés plutôt sur les plateaux des collines.

Vincent DAUVISSAT produit un vin rouge sur Irancy et 8 Chablis (2 Grands Crus, 4 Premiers Crus, 1 Chablis village et 1 Petit Chablis).

Tous ses vins sont travaillés de la même manière (aussi bien le travail de la vigne que la vinification). Les différences entre les vins sont donc dues exclusivement au terroir.

Ce sont des vins très typés par leurs arômes salins et iodés, par leur minéralité et leur vivacité. Leur potentiel de garde est très grand.

Seuls les allocataires peuvent acheter les vins de Vincent DAUVISSAT. Aucune indication sur le domaine n'est visible à Chablis.

Vin d'accueil : **Sancerre 2012. Jean Reverdy**

Irancy 2007

Millésime facile, léger et agréable.

Bouche : Tanins fondus, élégants.

Un Irancy très différent des « classiques ». Très agréable : vin de casse-croute.

Petit Chablis 2009

Millésime chaud donnant moins d'acidité et de potentiel de garde, ainsi qu'un vin moins incisif qu'à l'habitude.

Nez : Pierre à fusil, caillasses. Salin, iodé et caramel au beurre salé.

Bouche : Salin, iodé, citronné. Epices douces. Un vin vif et très long, très complexe pour un Petit Chablis.

Chablis 2011

Nez : Côté salin moins marqué. Fruits jaunes confits.

Bouche : Vin plus large que le précédent.

Chablis 1^{er} Cru. Séchet 2013

Nez : Moins expressif. C'est le plus introverti des vins de Dauvissat.

Bouche : Vin facile avec plus de gras et de volume. Un peu beurré, brioché. Finale très incisive (pamplemousse).

Vin de gastronomie (viande blanche sauce crème).

Chablis 1^{er} Cru. Vaillons 2013

Millésime difficile.

Nez : Fleurs et fruits (poire).

Bouche : Acidité, silex, citron vert.

Un vin très jeune !

Chablis 1^{er} Cru. Montée de Tonnerre 2013

Il s'agit de la première année de production de cette parcelle récemment acquise par Vincent Dauvissat. Ce vin n'est même pas référencé au tarif.

Nez : Rien à voir avec les précédents.

Bouche : A l'image du nez : plus aromatique, plus flatteur.

C'est le moins Dauvissat des Dauvissat : on observe ici l'effet du précédent travail de la vigne, des traitements etc... Ce vin va évoluer au fil du temps sous l'influence de travail du vigneron. A suivre donc...

Chablis 1^{er} Cru. La Forest 2010

Nez : On retrouve la trame Dauvissat.

Bouche : Magnifique de complexité. Finale iodée. Un vin qui fait saliver au sens propre du terme.

Sera exceptionnel les années futures.

Chablis Grand Cru. Preuses 2017

Le vin le plus difficile à goûter dans la gamme de Vincent Dauvissat.

Nez : Très agréable. Le côté brioché est plus présent.

Bouche : D'une grande élégance, moins enveloppant mais délicat, tout en dentelle. Très grande longueur.

Chablis Grand Cru. Les Clos 2003

Millésime solaire, mais c'est la parcelle qui donne les vins avec le plus de matière.

Nez : Minéral toujours, mais avec des arômes secondaires (miel, fumé). Fleurs blanches.

Bouche : Grande puissance, tout en muscle. Vin très ample, sphérique. Finale sur les amers.

Un vin de gastronomie.