



Association

# De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 14 mai 2024

L'Escargot - Valenciennes

## CHABLIS

Chablis est l'appellation la plus connue dans le monde ! Demander un « Chardonnay » est très souvent traduit par demander un Chablis (et réciproquement)...



Le vignoble s'étend autour du village (2300 habitants) sur 4500 ha de terroir calcaire. Il est réparti en 4 appellations :

- Petit Chablis : haut des coteaux.
- Chablis.
- Chablis 1<sup>er</sup> Cru : parcelles de petites tailles (79 terroirs).
- Chablis Grand Cru : 1 terroir (juridiquement) divisé en 7 climats (Blanchot, Bougros, les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, Vaudésir).



*Cette dégustation fait la part belle aux vins de Vincent Dauvissat.  
Vigneron sensible et intelligent, il incarne ses vins.  
Il est difficile d'expliquer ses résultats.  
C'est un vigneron exceptionnel qui travaille des terroirs exceptionnels.*

### **IRANCY 2008. Vincent Dauvissat**

*Vin rouge 100% pinot noir (une rareté !).*  
Nez : Réduit. Evolué. Un nez de pinot noir !  
Bouche : Belle acidité. Minéral et vif. Fin et plaisant.

### **CHABLIS 2011. Vincent Dauvissat**

*Petit millésime d'évolution rapide.*  
Nez : Agrumes. Noisette, pralin. Coquille d'huitre.  
Bouche : Très grande longueur avec une finale saline, iodée.  
*Un vin de grande garde malgré le millésime.*

### **CHABLIS 2009. Vincent Dauvissat**

*Millésime chaud.*  
Nez : Beurre.  
Bouche : Gras, mais droit avec une belle acidité. Finale citronnée.  
*Un vin qui manque d'harmonie : pas aussi prêt que le précédent. A boire dans 15 ans (il dépassera alors le précédent)...*

### **CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru. Côte de Léchet 2017. Domaine d'Elise**

*Millésime plutôt frais.*  
*Terroir très pentu situé sur la rive gauche du serein.*  
*Comparé à Vincent Dauvissat, le vigneron (Frédéric Prain) travaille de façon quasiment opposée :*  
- Vendanges très tôt (très tard pour Dauvissat).  
- Elevages très courts (très longs pour Dauvissat : 24 mois)  
- Pas de bois  
- Rendements de 60 hL/ha (35 hL/ha pour Dauvissat).  
Bouche : Droit. Frais. Une lame de rasoir ! Finale avec des amers.  
*Un vin agréable.*

### **CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru. Séchet 2007. Vincent Dauvissat**

*Grand millésime de garde.*  
Nez : Pain grillé. Pierre à fusil. Pelure d'oignon. Coquille d'huitre. Un joli nez, très pur : chablis dans toute sa splendeur !  
Bouche : Tout en longueur. Attaque en finesse et finale iodée, agrumes, coquille d'huitre.  
*Encore beaucoup d'énergie et de potentiel de garde (25 ans).*

## **CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru. Montmains 2002. William Fèvre**

*Grosse maison de négoce.*

Nez : Oxydatif. Encaustique, cire de meuble. Hydromel.

Bouche : Oxydatif. Finale avec des amers. Peu de longueur. La descente est amorcée !

*A consommer avec des champignons à la crème.*

## **CHABLIS Gd Cru. Valmur 2021. Jean-Claude Bessin**

Vin très clair avec des reflets verts (très jeune).

Nez : Arômes fermentaires : arômes de levure. Agrumes. Pomme verte. Pas encore un Chablis...

Bouche : Chardonnay plutôt que Chablis. Sec, droit. Le terroir ne s'est pas encore révélé...

## **CHABLIS Gd Cru. Preuses 2008. William Fèvre**

*Immense millésime.*

*Vignes du domaine.*

Nez : Pointe d'oxydation. Gras.

Bouche : Agrumes. De la matière et du gras. Attaque large et finale très minérale, pointue. Belle longueur : le vin s'affine au fur et à mesure...

*Bouteille prête !*

## **CHABLIS Gd Cru. Valmur 2005 (Magnum). Jean-Claude Bessin**

Nez : Beurre. Fruits exotiques.

Bouche : Large, opulent. Rond et charnu. Finale saline et iodée.

*Très différent des Preuses : l'effet du terroir est bien visible...*

