

René & Vincent DAUVISSAT

Chablis 1^{er} Cru La Forêt 2000

Vin : Chablis 1er Cru La Forêt 2000

Région : Bourgogne

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépages : 100% Chardonnay

Présentation : Créé en 1931, le domaine occupe 11 hectares partagés entre 2 grands crus (Les Clos et Les Preuses), 3 premiers crus (La Forest, Les Vaillons, Les Séchets), 1 Chablis



et 1 Petit Chablis, et produit en moyenne 70.000 bouteilles par an, tous crus confondus. Le strict respect du terroir est le mot d'ordre qui guide l'ensemble du travail : culture de la vigne en lutte raisonnée, proche de la biodynamie, rendements modestes, utilisation du chêne neuf pour les fermentations et le vieillissement (10 à 25%)... Résultat : des vins riches, sensuels et épicés, à oublier

en cave pendant au moins cinq ans.

Le premier cru La Forest est exposé sud est, sur les sols kimméridgiens de la rive gauche. On y trouve une fraction argileuse, de temps à autre.

Dégustation : Robe pure et cristalline. Nez évolué sur des notes de sous-bois, de fruits exotiques, d'amandes et d'épices. Belle expression de bouche droite, ample et toute en élégance.

Apogée : 2008 - > 2014

Service : 11-13°C

Accompagnement idéal : Crustacés grillés (homard, langouste) en sauce au beurre citronné, poissons nobles (au beurre blanc, pochés en sauce...), plateaux de fruits de mer...

Prix : 52 € la bouteille (prix actuel caviste)

Millésimes disponibles : 2010

