



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

## Compte-rendu de dégustation Séance du 18 avril 2012 Chablis Premier et Grand Cru

---

Chablis est internationalement connu, et aussi un vin des vins les plus imités dans le monde. Le cépage unique du Chablis est le chardonnay. Le vignoble se trouve tout au Nord de la Bourgogne. La région de Chablis était autrefois une mer intérieure, on retrouve donc des fossiles et du calcaire (jaune) dans le sous-sol. De même que dans la côte de Nuits et de Beaune, ce sont les moines qui ont initié la culture du vin dans la région du chablisien. Le vin était en effet privilégié par les religieux pour une raison pratique, il ne tache pas contrairement au vin rouge.

Quatre niveaux d'appellation à Chablis :

- \_Petit Chablis : originellement un vin de soif, cultivé dans les jeunes vignes et les plaines, à boire rapidement
- \_Chablis : à boire dans les 3 ans
- \_Chablis Premier Cru : commence à être très intéressant, les coteaux profitent d'un bon ensoleillement
- \_Chablis Grand Cru

Les vignerons Jean et René DAUVISSAT sont considérés comme parmi les meilleurs vignerons de Chablis. Suite à la morte de Jean DAUVISSAT, c'est son fils Sébastien qui a repris le domaine. Il cherche maintenant à faire connaître son domaine.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Chablis Premier Cru  
Séchet  
2006  
Caves Jean et Sébastien DAUVISSAT  
(prix : 12€)**

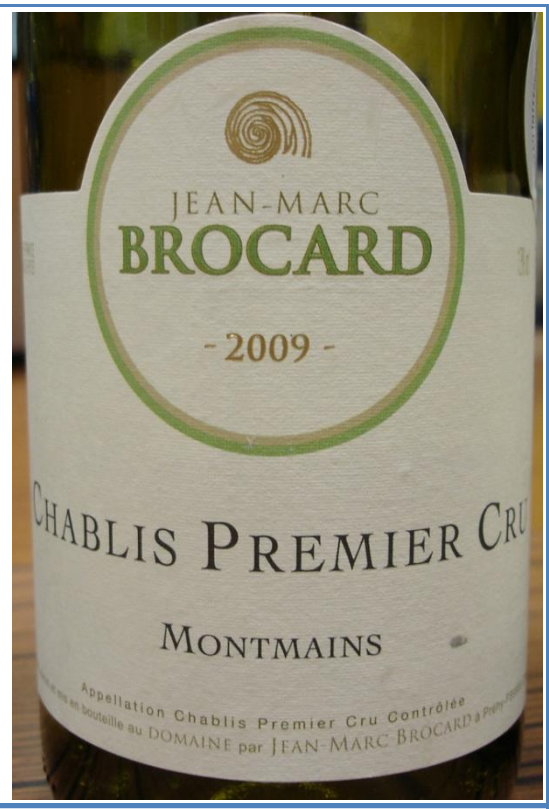


|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| <b>Couleur</b>          | Blanc                             |
| <b>Cépage</b>           | Chardonnay                        |
| <b>Taux d'alcool</b>    | 12,5% vol.                        |
| <b>Arômes</b>           | Minéraux                          |
| <b>Bouche</b>           | Acidité bien présente, franc, net |
| <b>Accords mets/vin</b> | Poisson froid                     |



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Chablis Premier Cru  
Montmains  
2009  
Jean-Marc BROCARD  
(prix : 16€)**



|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Couleur</b>          | Blanc                                      |
| <b>Cépage</b>           | Chardonnay                                 |
| <b>Taux d'alcool</b>    | 13% vol.                                   |
| <b>Arômes</b>           | Fruités                                    |
| <b>Bouche</b>           | Plus léger que précédent, légèrement sucré |
| <b>Accords mets/vin</b> |  |



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Chablis Premier Cru  
Montmains  
2006  
Caves Jean et Sébastien DAUVISSAT  
(prix : 12€)**



|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Couleur</b>          | Blanc   |
| <b>Cépage</b>           | Chardonnay  |
| <b>Taux d'alcool</b>    | 12,5% vol.  |
| <b>Arômes</b>           | Floral complexe, pomme, vanille, côté beurré      |
| <b>Bouche</b>           | Amplitude, sec et harmonieux, très belle longueur |
| <b>Accords mets/vin</b> | Poisson avec une sauce crémée                     |



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Chablis Premier Cru  
Vaillons  
2004  
Caves Jean et Sébastien DAUVISSAT  
(prix : 12€)**

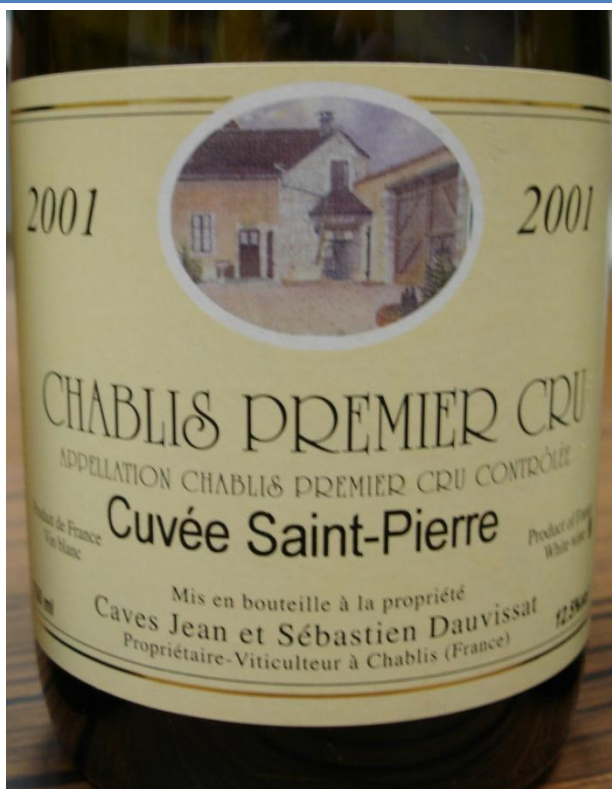


|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Couleur</b>          | Blanc  |
| <b>Cépage</b>           | Chardonnay   |
| <b>Taux d'alcool</b>    | 12,5% vol.   |
| <b>Arômes</b>           | Champignon, musc, sous-bois                          |
| <b>Bouche</b>           | Plus minéral et plus sec, longueur                   |
| <b>Accords mets/vin</b> | Ris de veau à la crème, côte de veau, agneau de lait |



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Chablis Premier Cru  
Cuvée Saint-Pierre  
(assemblage de Séchet, Vaillon,  
Montmains  
+jeunes vignes de Les Preuses)  
2001  
Caves Jean et Sébastien DAUVISSAT  
(prix : 15€)**



|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Couleur</b>          | Blanc   |
| <b>Cépage</b>           | Chardonnay  |
| <b>Taux d'alcool</b>    | 12,5% vol.  |
| <b>Arômes</b>           | Belle minéralité  |
| <b>Bouche</b>           | Équilibre, très droit, acidité, moelleux, gras, très belle longueur |
| <b>Accords mets/vin</b> |   |





# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Chablis Grand Cru  
Les Preuses  
2008  
Domaine Nathalie et Gilles FEVRE  
(prix : autour de 40€ chez les  
revendeurs)**



|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Couleur</b>          | Blanc   |
| <b>Cépage</b>           | Chardonnay  |
| <b>Taux d'alcool</b>    | 13% vol.  |
| <b>Arômes</b>           | Minéralité, nez flatteur, tilleul, aubépine, verveine                                 |
| <b>Bouche</b>           | Belle acidité (mordante), raisin mur, manque légèrement de longueur, finale mentholée |
| <b>Accords mets/vin</b> |   |



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Chablis Grand Cru  
Les Preuses  
2006  
Caves Jean et Sébastien DAUVISSAT  
(prix : 29€)**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Couleur</b>          | Blanc                                      |
| <b>Cépage</b>           | Chardonnay                                 |
| <b>Taux d'alcool</b>    | 13% vol.                                   |
| <b>Arômes</b>           | Lactique, beurré, « gras dans la finesse » |
| <b>Bouche</b>           | Harmonieux, compact, présence              |
| <b>Accords mets/vin</b> |  |





# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Nous remercions chaleureusement le BIVB pour nous avoir fourni les deux vins de Chablis dégustés. Nous tenons aussi à féliciter Sébastien DAUVISSAT pour le travail accompli à la suite de son père et pour la qualité des vins qu'il nous a gracieusement fourni pour cette dégustation. Notre dégustateur Jean-Luc FEUTRY a particulièrement apprécié le dernier vin, qui mérite amplement son tastevinage !