

DOMAINE
Vincent Damp
MILLY - CHABLIS
FRANCE



CHABLIS 1er CRU « Vaillons »

CÉPAGE : 100% Chardonnay

LA PARCELLE :

La parcelle de notre Chablis 1er Cru Vaillons est située sur la commune de Chablis, au lieu-dit « LES BEUGNONS ». Elle a une exposition Sud-Est et les vignes ont environ 15 ans. Elle est taillée en Guyot Double et vendangée à la machine.

SOL ET SOUS-SOL :

Type argilo-calcaire. Le KIMMERIDGIEN, sous-sol de Chablis, est une alternance de couches calcaires denses et de marnes argileuses plus tendres renfermant des organismes marins fossilisés : de petites huîtres ainsi que des Ammonites.

Cette parcelle présente un sol assez profond et plus argileux que celui de notre second Premier Cru. Les racines s'enfoncent plus loin dans le sol exprimant ainsi toute la minéralité de ce terroir.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

VINIFICATION & ELEVAGE:

Après un pressurage lent à l'aide d'un pressoir pneumatique, nous effectuons un débourage statique à froid pendant environ 12h. La fermentation alcoolique de fait en cuve inox thermo-régulée avec des levures sélectionnées et sans enzymage.

Par la suite, nous faisons faire la fermentation malo-lactique à notre Chablis afin de baisser l'acidité et de le stabiliser. Il est ensuite élevé sur lies en cuve inox pendant 6 mois afin de conserver toute la fraîcheur de son cépage, le Chardonnay.

Après un collage (bentonite et colle de poisson) et une filtration kieselguhr, nous effectuons un passage au froid avant la mise en bouteilles. L'ensemble du processus se passe donc dans nos caves.

DÉGUSTATION :

Avec sa robe or pâle et brillante, notre Vaillons présente une bouche puissante, riche et équilibrée. Son fruité laisse ensuite place à une agréable finale toute en minéralité.

ACCORDS METS/VIN :

La structure même de ce vin appelle à des mets plus recherchés et plus fins comme des coquilles St Jacques poêlées, des huîtres chaudes à la fondue d'échalotes ou un filet de bar tout simplement.

GARDE : de 7 à 10 ans

19, RUE DE CHAMPLAIN - 89800 MILLY-CHABLIS - FRANCE
TÉL. +33 (0)3 86 18 96 75 - +33 (0)3 86 42 47 23 - FAX. +33 (0)3 86 42 46 41
WWW.vincentdamp.com - EMAIL. vincent.damp@sfr.fr

