



CHABLIS

CÉPAGE : 100% Chardonnay

LA PARCELLE :

La parcelle de notre Chablis est située sur la commune de Milly, au lieu-dit « LES CHARLEVAUX », entre les Vaillons et la Côte de Léchet. Elle a une exposition Ouest et les vignes ont environ 35 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.
Par ailleurs, cette parcelle présente un sol assez profond et caillouteux.

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 :

Du fruit (agrumes, fruits à chair blanche) avec une pointe de minéralité en fin de bouche caractérisent ce vin. Son bel équilibre et sa complexité viennent des vieilles vignes.

ACCORDS METS/VIN :

Il accompagnera un grand nombre de plats parmi lesquels l'andouillette de Chablis, une terrine de lapin, un plateau de fruits de mer ou encore simplement à l'apéritif avec des gougères.

GARDE : de 3 à 6 ans

