



CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY

Appellation Chablis 1^{er} Cru Contrôlée



Sol: Marnes calcaires (Kimméridgien) Pressoir: Pneumatique Bücher

Cépage: Chardonnay Surface: 50 ares

Taille: Guyot double Age des vignes: 19 ans

Vinification : Après pressurage, le moût (jus) est amené dans une cuve inox pour débouillage*. C'est un débouillage naturel par gravité (pas d'ajout d'enzyme). Il dure entre 12 et 24 heures. Vient ensuite la fermentation alcoolique* et la fermentation malolactique* qui sont faites avec maîtrise des températures. L'élevage dure 6 mois en cuve inox dont 20% en fûts de chêne.

Caractéristiques: Un vin avec une grande finesse avec une harmonisation des arômes.

Potentiel de garde: 5-15ans selon le lieu de stockage.

Température: Entre 12°C et 13°C.

Accompagnement: Plat à base de viande: Jambon à la Chablisienne.
Plat à base de poisson: Bar farci aux herbes.
Dessert: Gratin au chèvre et à la compote de pomme.

Millésime 2016: Notes de noisette et de miel, puissant, tout en délicatesse, très ample au palais, vraiment remarquable par sa structure et sa longueur en finale. (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2017: Très typé, bien parfumé et persistant, sec et complexe en bouche, fleurant le musc, le citron et l'aubépine. (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2018: Toujours très équilibré, parfumé, au nez dominé par les fruits jaunes frais et le pain brioche, vif et fin, d'une belle harmonie, d'une nuance délicate aux palais. (Guide Dussert-Gerber).



*Fermentation Alcoolique: une fois le vin en cuve, la fermentation alcoolique débute, les levures vont transformer le sucre en alcool. La température idéale se situe à 20°C.

* Fermentation Malolactique : Cette fermentation est faite par des bactéries (naturelles ou chimiques) qui vont dégrader l'acide malique en acide lactique, qui est plus souple. Nous avons donc une perte d'acidité. À la dégustation le vin paraît plus souple. Elle se déclenche toute seule si la température est supérieure à 18°C.

*Débourbage : Le débourbage est la clarification d'un moût avant sa fermentation, par élimination des bourbes. C'est une étape dans l'élaboration des vins blancs. Elle est effectuée sur le moût, obtenu par pressurage direct, et a pour objectif d'éliminer les particules grossières présentes dans le jus.

*Thermorégulation : Technique permettant de contrôler la température des cuves en fermentation par circulation d'eau froide dans les cuves avec des drapeaux. Le système est piloté électroniquement à la température voulue. Il permet un contrôle des températures et préserver les arômes des vins.