



CHABLIS  
« CUVÉE HÉLÈNE »  
Appellation Chablis Contrôlée



Sol : Marnes calcaires (Kimméridgien)

Cépage : Chardonnay

Taille : Guyot double

Âge des vignes : Plus de 40 ans

Vinification :

Après pressurage, le moût (jus) est amené dans une cuve inox pour débourbage\*. C'est un débourbage naturel par gravité (pas d'ajout d'enzyme). Il dure entre 12 et 24 heures. Vient après la fermentation alcoolique\* et la fermentation malolactique\* qui sont faites avec maîtrise des températures. L'élevage dure 8 mois en fûts de chêne avec bâtonages réguliers.

Caractéristiques :

C'est un Chablis Vieilles Vignes assez atypique de notre cave, plus sur des notes grillées et très rondes, conservant une belle fraîcheur.

Potentiel de garde :

5-15 ans selon le lieu de stockage.

Température :

Entre 12°C et 13°C.

Accompagnement :

Plat à base de poisson en sauce : Turbot sauce aux câpres.

Plat à base de viande blanche : Cuisses de grenouilles en persillade.

Dessert : Tarte au citron, meringuée.

Millésime 2016 :

Gras et complexe au nez comme en bouche, nuances de fruits blancs murs et de noisettes.

Millésime 2017 :

Rond, d'une belle longueur, des notes grillées et de la fraîcheur.

Millésime 2018 :

Notes boisées et robe dorée.



\*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.