



CHABLIS GRAND CRU VAUDESIR

Appellation Chablis Grand Cru Contrôlée



Sol : Marnes calcaires (Kimméridgien)

Cépage : Chardonnay

Taille : Guyot double

Surface : 60 ares

Age des vignes : 25 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 la fermentation alcoolique* et la fermentation malolactique* qui sont faites avec maîtrise des températures. L'élevage dure entre 8 et 12 mois en cuve dont 30% en fût pendant 12 mois.

Caractéristiques :

Velouté, avec ses arômes de miel et de fruits mûrs. Ses saveurs sont amples, longues, et leurs arômes intenses.

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 : Saint-Jacques poêlées au balsamique.
Plat à base de viande : Escalope de veau à la crème.
Fromage : Epoisses.

Millésime 2016 :

Notes florales et minérales, il délivre une olfaction intense, renforcée par des nuances vanillées et épicées. La bouche, ample et ronde, offre une finale savoureuse, même si l'acidité reste en retrait. Un vin concentré et gourmand. (Guide Hachette des vins).

Millésime 2017 :

Nuances de petits fruits frais et de grillé, d'une belle vivacité, de bouche puissante, dense, tout en nuances, un vin alliant finesse et structure, très minéral (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2018 :

Très équilibré, parfumé, au nez dominé par les fruits jaunes frais et le pain brioché, tout en bouche. (Guide Dussert-Gerber).

12 rue de Poinchy – 89800 CHABLIS
Tél : +33.3.86.42.40.98 – Fax : +33.3.86.42.40.41
v.tremblay@wanadoo.fr – www.chablis-tremblay.com



*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.