



CHABLIS

Appellation Chablis Contrôlée



Sol : Marnes calcaires (Kimméridgien) Pressoir : Pneumatique Bücher

Cépage : Chardonnay Surface : 17,50 hectares

Taille : Guyot double Âge des vignes : 10 à 30 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 après la fermentation alcoolique* et la fermentation malolactique* qui sont faites en cuve inox avec maîtrise des températures. L'élevage dure 6 à 12 mois.

Caractéristiques : Avec des reflets verts et jaunes caractéristiques de cet A.O.C., c'est un vin abondant et généreux. En bouche, gras, ample, persistant, son arôme et sa saveur se développent assez rapidement. Ce vin est à boire jeune. Mais la garde de cinq, voir dix ans de quelques bouteilles peut réserver des surprises étonnantes.

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

Température : Entre 12°C et 13°C.

Accompagnement : Plat à base de viande blanche : Tête de veau sauce gribiche.
Plat à base de poisson: Homard rôti.
Fromage : Chaource.

Millésime 2017 : Avec des reflets de doré, en bouche généreux et franc.

Millésime 2018 : Associant puissance et distinction, très élégant, tout en finesse, au nez de fleurs et de musc. (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2019 : Charmeur, de jolie robe, tout en charpente, aux arômes subtils où dominant les fruits mûrs et la narcisse, de bouche fruitée. (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.