



PETIT CHABLIS

Appellation Petit Chablis Contrôlée



<u>Sol :</u>	Argilo calcaire (Portlandien)	<u>Pressoir :</u>	Pneumatique Bücher
<u>Cépage :</u>	Chardonnay	<u>Surface :</u>	5 ha 50
<u>Taille :</u>	Guyot double	<u>Âge des vignes :</u>	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 avec maîtrise des températures. L'élevage dure 6 mois en cuve inox par thermorégulation.

Caractéristiques : Sec, limpide, vif et léger tout en arômes primaires.
C'est un vin primeur par excellence.
A consommer dans ses premières années.

Potentiel de garde : 2 – 3 ans selon le lieu de stockage
Température : 10 °C

Accompagnement : Apéritif : Gougères.
Entrée à base de pâte feuilletée : Chausson feuilleté au chèvre et miel.
Entrée à base de poisson : Saumon fumé.

Millésime 2017 : Charmeur par sa nervosité au palais (Guide Dussert-Gerber vins).
Millésime 2018 : Plein d'énergie et d'authenticité en bouche.
Millésime 2019 : Séduisant (Guide Dussert-Gerber vins).



*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.