

## CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LECHET

Appellation Chablis 1<sup>er</sup> cru Contrôlée



Sol : Marnes calcaires (Kimméridgien)

Cépage : Chardonnay

Taille : Guyot double

Pressoir : Pneumatique B cher

Surface : 3 ha

 ge des vignes : 25 à 30 ans

### Vinification :

Après pressurage, le moût (jus) est amené dans une cuve inox thermor gul e\* pour d bourbage\*. 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 en cuve inox avec maîtrise des températures. L'élevage dure entre 6 à 12 mois en cuve inox dont 20% en fûts de chêne.

### Caractéristiques :

Nez complexe à dominante de fruits secs et frais.  
Bouche très aromatique.

### 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 : Soles meunière.  
Plat à base de viande : Sauté de porc à l'ananas.  
Dessert : Fondant de pommes à la Bourguignonne.

### Millésime 2016 :

Aux senteurs de fumé et d'aubépine, très classique, gras mais vif, un grand vin de jolie teinte, intense, très charmeur au nez comme en bouche, qui poursuit une forte belle évolution. (Guide Dussert-Gerber).

### Millésime 2017 :

De bonne structure avec ses senteurs de fumé, où s'entremêlent des notes persistantes de fruits blancs et de chèvre feuille, tout en finale. (Guide Dussert-Gerber).

### Millésime 2018 :

D'un grand classicisme, très aromatique avec des notes de fruits mûrs et de fleurs blanches, est tout en amplitude. Un grand vin. (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.