

CHABLIS

« VIEILLES VIGNES »

Appellation Chablis Contrôlée



Sol: Marnes calcaires (Kimméridgien)
Cépage: Chardonnay

Pressoir: Pneumatique Bücher
Age 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 maîtrise des températures. L'élevage dure 12 mois.

Caractéristiques:

Avec des reflets verts et jaunes caractéristiques de cet A.O.C., c'est un vin abondant et généreux. Gras, ample, persistant, ses arômes et sa saveur se développent assez rapidement. Ce vin est donc à boire jeune. Le Chablis Vieilles vignes a une structure supérieure, est plus concentré, avec une plus grande longueur que le Chablis.

Potentiel de garde:

5-15ans selon le lieu de stockage.

Température:

Entre 12°C et 13°C.

Accompagnement:

Plateau de fruits de mer.

Plat à base de viande: Andouillette AAAAA et Pomme de Terre.

Millésime 2015:

Au nez élégant dominé par l'amande et le coing, avec cette touche d'acidité alliée à une rondeur agréable. (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2016:

Grande minéralité, ample et séduisant.

Millésime 2017:

Délicat, agrumes et fruits secs.

Millésime 2018:

Une belle couleur jaune pâle, avec un nez frais de fleurs blanches et d'agrumes, très bien équilibré, aux connotations de petits fruits secs et de poire au palais, de bouche distinguée. (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.