

CHABLIS 2008

Le vignoble

Les parcelles en appellation Chablis sont situées en majorité sur le village de Fleys, mais aussi sur les communes de Chichée et Fontenay, leur superficie totale est de 13 hectares. Elles sont majoritairement orientées nord et nord ouest sur un sol kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires. Les plus vieilles d'entre elles ont 35 ans.

La vinification

Après un léger débourage, le jus est mis en cuve pour réaliser ses fermentations alcoolique et malolactique. Il s'en suivra un long élevage sur lies pour affiner les arômes et développer la complexité des saveurs. Si besoin est, nous effectuons un collage à la bentonite pour enlever les protéines, ainsi qu'un passage au froid qui permet d'éliminer les cristaux de tartre. Ensuite, nous effectuons une filtration tangentielle, c'est aujourd'hui la méthode de filtration la plus respectueuse du vin. Le vin est mis en bouteilles entre 9 et 18 mois après la récolte.

Le millésime

La campagne 2008 a été bonne, avec un printemps clément. Le mois d'août a été un peu frais, mais un mois de septembre ensoleillé a permis au raisin d'arriver à bonne maturité tout en gardant une bonne acidité, ce qui donne des vins équilibrés et portés sur le fruit.

