

PETIT CHABLIS 2008



Le vignoble

La parcelle de Petit Chablis est située sur le plateau du village de Fleys. Sa Superficie est de 30 ares. Celle-ci est plantée sur un sol de type Portlandien. La vigne a été plantée au milieu des années 70.

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 11 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.