CHABLIS 2009

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 débourbage, 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 11 et 21 mois après la récolte.

Le millésime

L'été 2009 a été très chaud et sec amenant le raisin à bonne maturité et favorisant un bel état sanitaire des vignes.
Les vendanges ont débuté le 15 septembre et se sont déroulées sous un temps clément. La récolte était à bonne maturité, saine et les rendements étaient moyens (55 hl/ha).

Le millésime 2009 donne des vins avec une grande variété d'arômes du fruité au floral. En bouche, on retrouve intensité, richesse et complexité. L'acidité tout de même présente donne des vins bien équilibrés.