CHABLIS 2010

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 14 et 21 mois après la récolte.

Le millésime

L'hiver 2009-2010 a été très rude, causant des pertes de bourgeons. Les mois de mars et avril, ensoleillés et secs ont permis une sortie des bourgeons plutôt précoce début avril. Le temps frais et humide du mois de mai a ralenti la croissance de la vigne. La floraison s'est faite difficilement à cause d'un mois de juin instable créant une hétérogénéité entre les parcelles. Le mois de juillet et le début du mois d'août, chauds et secs, ont permis un développement rapide des grappes, mais ont aussi créé un stress hydrique. Stress atténué par les pluies de la deuxième moitié du mois d'août. Les vendanges ont débuté le 21 septembre sous un temps sec, mais tempéré. Les vins du millésime 2010 sont droits, fruités et très aromatiques.