

MONT DE MILIEU 2008



Le vignoble

Les parcelles de Chablis Premier Cru Mont de Milieu sont regroupées sur un coteau reliant Fleys à Chablis. Elles sont pentues et exposées plein sud sur un sol Kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires, leur surface totale est de 65 ares. Les vignes ont été plantées au début des années 1980.

La vinification

Après un léger débourage, le jus démarre sa fermentation alcoolique en cuve, puis 1/3 du jus est soutiré en barrique. Les deux vins effectuent leurs fermentations alcoolique et malolactique, ainsi que leur élevage sur lie, séparément. L'assemblage des deux cuvées a lieu 6 mois après la récolte. 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 sera mis en bouteilles 17 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.