MONT DE MILIEU 2009

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 débourbage, 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 15 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.