

MONT DE MILIEU 2010



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 16 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.