

# CHABLIS 2011



## 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 débourage, 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

Les températures assez élevées de la fin de l'hiver ont permis un débourrement précoce des vignes début mars.

Grâce à un printemps chaud et sec, la fleur s'est déroulée dans de bonnes conditions.

Au cours du mois de juillet, un orage de grêle localisé a fait quelques dégâts sur notre parcelle de Fourchaume.

Le mois de juillet et le début du mois d'août, pluvieux et orageux ont apporté l'eau dont avaient besoin les vignes.

Le temps sec et ensoleillé de la deuxième moitié du mois d'août a amené le raisin à bonne maturité.

Les vendanges ont débuté le 2 septembre sous un ciel clément.