MONT DE MILIEU 2011

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 20 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.
Les vins du millésime 2011 sont expressifs et d'une belle vivacité. On y retrouve une grande pureté aromatique et de la rondeur donnant des vins très équilibrés.