

CHABLIS 2018



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 alcooliques et malolactiques. Il s'en suivra un long élevage sur lies fines 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 10 et 20 mois après la récolte.

Le millésime

Suite à un hiver doux, le millésime 2018 a débuté précocement. Le mois d'avril, clément, nous a évité des gelées printanières. La suite du printemps a été belle et la floraison s'est très bien passée.

L'été a été chaud et sec. Les vendanges ont débuté le 3 septembre et ont duré 12 jours sous un très beau temps.

Les vins de 2018 sont équilibrés, avec une belle matière, de la complexité, une grande intensité aromatique sur le fruit mûr et de la longueur en bouche.