

# MONT DE MILIEU 2018



## 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 années 1980.

## La vinification

Après un léger débourbage, le jus démarre sa fermentation alcoolique en cuve, puis est soutiré en barrique pour effectuer ses fermentations alcooliques et malolactique. Le début de l'élevage se fait aussi en fût sur lies. Après un soutirage, le Mont de Milieu continue son élevage en cuve. 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 17 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.