

# CHABLIS 2019



## 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 12 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. Toutes les parcelles sont conduites en agriculture biologique.

## 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 13 et 20 mois après la récolte.

## Le millésime

La fin de l'hiver a été douce, provoquant un débourrement précoce. Durant le mois d'avril, le vignoble a souffert de plusieurs nuits de 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 vignes ont souffert de ce climat. Les vendanges ont débuté le 09 septembre et ont duré 9 jours sous un très beau temps.

Les vins du millésime 2019 révèlent un bel équilibre entre matière et tension, avec une belle complexité, une belle intensité aromatique sur le fruit blanc avec quelques notes florales et minérales en fin de bouche.

