

Chablis Premier Cru

MONT DE MILIEU



FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE
Chardonnay

SOL
Kimméridgien — argilo-calcaire

EXPOSITION
Sud-est

VITICULTURE
HVE niveau 3

ÉLEVAGE
Cuve inox thermorégulée

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10 à 12 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 8 ans

I. La parcelle

La parcelle se situe dans le village de Chablis, sur le Kimméridgien — la couche supérieure du Jurassique composée d'argile et de calcaire — bénéficiant d'une exposition sud-est.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II. La vinification

Après un pressurage long et délicat, un débourage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée entre 16 et 18°C à l'aide de levures indigènes.

La fermentation malolactique se fait sur lies fines de novembre à mi-avril, suivie d'un léger collage et d'une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox thermorégulée pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin, et permettre des fermentations à basse température qui développent au mieux les arômes.

III. La dégustation

Le Premier Cru Mont de Milieu est l'un des climats historiques les plus réputés de Chablis. Ses sols kimméridgiens confèrent au chardonnay profondeur, finesse et expression minérale, avec des notes de fruits mûrs et d'agrumes sur une bouche ample et une longue finale saline.