

## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU 2017

Le Chablis 1er Cru provient d'une trentaine de lieux-dits sélectionnés pour leur situation et la qualité de leurs produits.



### MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

### VIGNOBLE

Vin constitué à partir d'un assemblage de différentes origines de vigne dans l'appellation Chablis 1er Cru à bas de Fourchaume, Montée de Tonnerre et de Vaucoupin. Ce vin respecte la cuvée Ronde, traditionnelle Bourguignonne.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien

Surface : 776,08 ha

Altitude : 230-250 m

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Oui

7 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en cuve

12,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un vin au bouquet complexe et persistant, où se mêlent des arômes de miel d'acacia, un soupçon d'iode et des nuances végétales.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Le Premier Cru est d'une grande complexité aromatique, qui le prédispose à de nombreuses associations, dont les huîtres chaudes et les poissons en sauce. Il se relèvera accompagné d'un jambon au Chablis, la spécialité locale.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2025

