

Chablis Premier Cru

Vau de Vey

Les Vignes

L'histoire familiale avec Vau de Vey commence dans les années 70. A cette époque Roland se voit attribuer 1,75 ha dans cette vallée. La parcelle extrêmement pentue, et à défricher, se révèle trop compliquée à travailler alors qu'il est seul au Domaine. Elle est échangée quelques années plus tard.

En 2016, David et Arnaud ont la possibilité d'acquérir une parcelle dans cette même vallée. **Sur l'une des parties les plus pentues (+ de 45% au milieu) sur un sol calcaire pur.**

La parcelle est **encaissée et exposée Est, ce qui en fait un des climats les plus froid du Chablisien.** Les vignes plantées directement dans la roche y puisent l'intensité minérale la plus marquée de la gamme.

Nos vignes ont été plantées en 1982, taillées en guyot double.

Nous travaillons **0,95 Ha de Chablis Premier Cru Vau de Vey.**

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maîtriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure de 12 à 15 mois et se fait 50% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit et 50% en fûts neufs à 5 vins.

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

La Dégustation



Ce vin exprime toute l'intensité nécessaire qu'il faut pour cultiver la parcelle dont il est issu ! Le nez est marqué par les agrumes et la dégustation confirme une intensité minérale époustouflante.

Vau de Vey est une expression **pure et tranchante du Chardonnay** et offre un Vin vertical et ciselé qui stimule les papilles !

A déguster idéalement après 3 à 10 ans de conservation patiente !