

Chablis

Vieilles Vignes

Les Vignes

Cette cuvée, mise en bouteille pour la première fois en 2006 par Roland, provient des parcelles les plus anciennes du Domaine. Quand la majorité de nos vignes ont été plantées dans les années 1980, celle-ci proviennent de la génération précédente.

Naturellement les rendements plus faibles apportent un nez et une ouverture qui paraît assez riche et opulente.

Mais l'enracinement profond dans le sous sol calcaire va donner une fin de bouche très longue et serrée, qui peut être austère sur la jeunesse, mais révèle toute la grandeur du Vin.

Nos vignes ont été plantées dans les années 1960 - 1970, taillées en guyot double.

Nous travaillons 2,95 Ha de Chablis Vieilles Vignes.

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 65% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruit et 45% en fûts de 1 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

Au nez le Chablis Vieilles Vignes est expressif et opulent.

En bouche l'attaque marquée par la richesse (due à des plus faibles rendements) laisse place à un milieu de bouche qui se tend progressivement pour une finale très pure et typique du terroir chablisien. La finale précise et salivante est issue de l'enracinement plus profond des ceps.

A déguster idéalement après 3 à 8 ans de conservation patiente !

