

DOMAINE
Vincent Damppt
MILLY - CHABLIS
FRANCE



CHABLIS 1er CRU « Côte de Léchet »

CÉPAGE : 100% Chardonnay

LA PARCELLE :

La parcelle de notre Chablis 1er Cru Côte de Léchet est située sur la commune de Milly, sur le haut du coteau du même nom, extrêmement pentu (38%) exposé Sud-Est, en plein soleil. L'âge des vignes est d'environ 50 ans donnant du millerandage et de petits rendements. Elle est taillée en Guyot Double et vendangée à la machine.

SOL ET SOUS-SOL :

Type argilo-calcaire. Le KIMMERIDGIEN, sous-sol de Chablis, est une alternance de couches calcaires denses et de marnes argileuses plus tendres renfermant des organismes marins fossilisés : de petites huîtres ainsi que des Ammonites.

Ce terroir présente une terre pauvre et caillouteuse, les sous-sol affleure la pente amenant la vigne à donner le meilleur d'elle-même.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

VINIFICATION & ELEVAGE:

Après un pressurage lent à l'aide d'un pressoir pneumatique, nous effectuons un débourbage statique à froid pendant environ 12h. La fermentation alcoolique de fait en cuve inox thermo-régulée avec des levures sélectionnées et sans enzymage.

Par la suite, nous faisons faire la fermentation malo-lactique à notre Chablis afin de baisser l'acidité et de le stabiliser. Il est ensuite élevé sur lies en cuve inox pendant 9 à 12 mois afin de lui conférer élégance et complexité.

Après un collage (bentonite et colle de poisson) et une filtration tangentielle, nous effectuons un passage au froid avant la mise en bouteilles. L'ensemble du processus se passe donc dans nos caves.

DÉGUSTATION :

L'âge des vignes ainsi que son exposition et son terrain font de ce cru un vin flatteur, rond et très bien structuré. Il présente également une belle minéralité et est très expressif au nez.

ACCORDS METS/VIN :

Ce vin s'accompagnera avec des langoustines rôties au safran, un suprême de volaille à l'Époisses ou un filet de sandre au beurre blanc.

GARDE : de 10 à 15 ans

