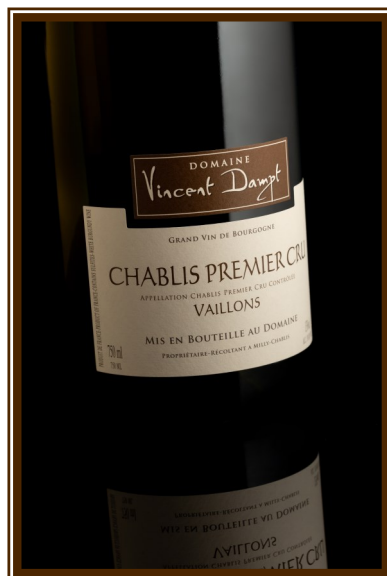
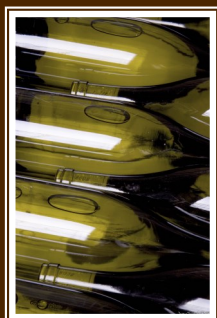


DOMAINE
Vincent Damppt
MILLY - CHABLIS
FRANCE



CHABLIS 1er CRU « Vaillons »

CÉPAGE : 100% Chardonnay

PARCELLAIRE :

Les parcelles de notre Chablis 1er Cru Vaillons sont situées sur la commune de Chablis, aux lieu-dits

« LES BEUGNONS » avec une exposition Sud-Est. Les vignes ont environs 15 ans et sont conduites en Guyot Double.

« CHATAINS » avec une exposition Nord. Les vignes ont environ 10 ans et sont conduites en Guyot Simple.

Ces vignes sont vendangées 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.

Ces parcelles présentent un sol assez profond et plus argileux que celui de notre second Premier Cru. Les racines s'enfoncent plus loin dans le sol exprimant ainsi toute la minéralité de ce terroir.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

VINIFICATION & ELEVAGE:

Après un pressurage lent à l'aide d'un pressoir pneumatique, nous effectuons un débordage 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 :

Avec sa robe or pâle et brillante, notre Vaillons présente une bouche puissante, riche et équilibrée. Son fruité laisse ensuite place à une agréable finale toute en minéralité.

ACCORDS METS/VIN :

La structure même de ce vin appelle à des mets plus recherchés et plus fins comme des coquilles St Jacques poêlées, des huîtres chaudes à la fondue d'échalotes ou un filet de bar tout simplement.

GARDE : de 7 à 10 ans