

CHABLIS 2022



Le vignoble

Les parcelles en appellation Chablis sont situées en majorité sur le village de Fleys, mais aussi sur les communes de Chichée et Fontenay, leur superficie totale est de 12 hectares. Elles sont majoritairement orientées nord et nord ouest sur un sol kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires. Les plus vieilles d'entre elles ont 35 ans. Toutes les parcelles sont conduites en agriculture biologique.

La vinification

Après un léger débourbage, le jus est soutiré en cuves. A partir de là, il va réaliser sa fermentation alcoolique grâce aux levures naturellement présentes sur le raisin, puis sa fermentation malo-lactique va également s'enclencher naturellement. Il s'en suivra un long élevage pour affiner les arômes et développer la complexité des saveurs. Si besoin est, nous effectuons un collage à la bentonite pour enlever les protéines, ainsi qu'un passage au froid par stabulation qui permet d'éliminer les cristaux de tartre. Ensuite, nous effectuons une filtration tangentielle, c'est aujourd'hui la méthode de filtration la plus respectueuse du vin. Le vin est mis en bouteilles entre 14 et 18 mois après la récolte.

Le millésime

Après un hiver doux et sec, les vignes ont souffert de petites gelées printanières début avril qui n'ont pas fait de gros dégâts.

Le printemps a été très chaud, accélérant la pousse de la vigne.

La fin du printemps et l'été ont été chauds et très secs, ce qui a entraîné une carence en eau. Par contre, le temps sec nous a permis de maintenir un très bon état sanitaire dans les vignes.

Les vendanges ont commencé le 30 août et duré une dizaine de jours.

Les vins du millésime 2022 sont ronds et gourmands avec une belle acidité qui ramène de la fraîcheur et un bel équilibre.

