

MONT DE MILIEU 2022



Le vignoble

Les parcelles de Chablis Premier Cru Mont de Milieu sont regroupées sur un coteau reliant Fleys à Chablis. Elles sont pentues et exposées plein sud sur un sol Kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires, leur surface totale est de 65 ares, elles ont été plantées dans les années 1980. Toutes les vignes sont conduites en culture biologique.

La vinification

Après un léger débourage, le jus est soutiré en fût pour la moitié de la cuvée et en cuve pour la moitié restante. 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. Le vin vinifié en fûts de chêne commence son élevage en barriques durant environ 8 mois puis il est soutiré et assemblé avec l'autre cuvée pour continuer son élevage en cuve. Ensuite, 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, puis une filtration tangentielle. Le vin est mis en bouteilles 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 et d'obtenir une très belle maturité.

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.

