

LOUIS MICHEL & FILS



Ils en parlent...

Robert Parker (2016) - 90

Allen Meadow (2016) - 90

Bettane+Desseauve (2016) - 16

RVF (2016) - 15

John Gilman (2016) - 91

Tim Atkin MW (2015) - 93

Decanter (2016) - 91

Chablis Premier Cru **Butteaux**

Cette cuvée provient de quatre parcelles disséminées sur les coteaux des Butteaux, la partie Ouest de la vallée des Montmains. Elles sont les plus éloignées des chais du domaine, mais à une distance de 2 km seulement. Les argiles y sont plus compactes et plus mameuses. Les vins qui en sont issus révèlent une grande complexité en bouche. Ce sont des vins de caractères et d'amateurs.

Terroir

Kimmeridgien. Rive Gauche. Forte présence d'argiles blanches et bleues mêlées à de gros blocs de marnes à huîtres fossiles. Pentas assez fortes. Très ventilé. Exposition Sud-Sud-Est.

Cépage

Chardonnay

Années de plantation

1971 - 1972

Vinification

Sans levures ajoutées, fermentations longues par levures indigènes, en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée.

Elevage de 12 à 16 mois. En cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible. Stabulation longue par froid modéré. Collage si nécessaire à la bentonite.

Une seule filtration légère réalisée à la mise en bouteille.

Bouchage

Liège naturel

Garde

8 à 15 ans

Dégustation

Servi entre 12 et 14°C, il doit être aéré, voire carafé avant dégustation.

Il présente un nez complexe, avec des arômes de pomme cuite caramélisée, des notes grillées, accompagnées de sensations de pierre mouillée et de sous-bois. La bouche est dynamique, avec une finale salivante.

Louis Michel & Fils

9, bd de Ferrières - BP 40 - 89800 Chablis - France - www.louismicheletfils.com