

# LOUIS MICHEL & FILS



## Ils en parlent...

Allen Meadow (2016) - **91**

Robert Parker (2016) - **91+**

Tim Atkin MW (2015) - **94**

Bettane+Dessèauve (2016) - **16,5**

John Gilman (2016) - **94**

## Chablis Premier Cru **Butteaux Vieilles Vignes**

Exceptionnellement placée au cœur des Butteaux, la partie Ouest des Montmains, cette parcelle a maintenant plus de 60 ans. Ses sols s'avèrent parfois difficiles à cultiver et la vigueur de la vigne s'en trouve particulièrement ralentie au printemps. Les rendements diminuant peu à peu, cette vieille vigne mérite amplement une vinification à part et un élevage digne d'un Grand Cru.

### Terroir

Kimmeridgien. Rive Gauche. Cette parcelle située en haut de coteau présente des sols limono-argileux en surface, moyennement profonds et très calcaires. Pente moyennement forte. Climat très ventilé. Exposition Sud-Sud-Est.

### Cépage

Chardonnay

### Année de plantation

1955

### 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 s'ouvre sur des notes de lait concentré, de fleur d'acacia et de réglisse. En bouche, des arômes maritimes iodés précèdent une finale chaude, de confiture et de pêche, de pommes cuites, de tarte Tatin.

Louis Michel & Fils

9, bd de Ferrières - BP 40 - 89800 Chablis - France - [www.louismicheletfils.com](http://www.louismicheletfils.com)