

LOUIS MICHEL & FILS



Ils en parlent...

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

Allen Meadow (2016) - **93**

Decanter (2016) - **94**

John Gilman (2016) - **95+**

Robert Parker (2016) - **94**

Bettane+Desseauve (2016) - **18**

RVF (2015) - **16,5**

Chablis Grand Cru **Les Clos**

Située à mi-coteau, au cœur de l'appellation, la parcelle du domaine bénéficie d'une exposition Sud permettant un ensoleillement optimum. Il en résulte des vins tout en puissance et en complexité.

Les moines de Pontigny en établissant les premières vignes dans ce lieu hors du commun ne s'étaient pas trompés !

Terroir

Kimmeridgien. Equilibre parfait entre calcaire et argiles, reposant sur des marnes à huîtres fossiles. Sol moyennement profond, exposé Sud, très pentu.

Cépage

Chardonnay

Année de plantation

1968

Vinification

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

Elevage de 18 mois minimum. 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

10 ans et plus

Dégustation

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

Le Grand Cru Les Clos peut paraître austère et viril de premier abord. Il s'avère en réalité très expressif en bouche, avec une dominante minérale, complétée par des notes de poivre blanc et de muscade.

Louis Michel & Fils

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