

LOUIS MICHEL & FILS



Chablis Premier Cru Montmain

Les quatre parcelles de Montmain sont réparties le long d'un coteau argileux, présentant peu de cailloux.

C'est un climat frais, voire froid suivant les années, connu pour être sensible aux gelées de printemps. Les vins de Montmain sont particulièrement fins et équilibrés avec des notes en jeunesse d'agrumes ou de fleurs blanches suivant les millésimes.

Terroir

Kimmeridgien. Rive Gauche. Calcaires durs dans une matrice argileuse, sol pouvant être assez profond par endroits. Pente douce. Ouvert aux vents. Exposition Sud-Est.

Cépage

Chardonnay

Années de plantation

1983 - 1987

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

5 à 15 ans

Dégustation

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

Le Montmain révèle un mélange de saveurs mûres, confites, et de notes plus fraîches, iodées : fleuri épicé, amande grillée, citron confit et pomme.

La bouche est tonique, crayeuse, pure, accessible, sans artifice.

Ils en parlent...

Vinous (2015) - **89**

Bettane+Desseauve (2016) - **15**

RVF (2016) - **15,5**

Allen Meadow (2017) - **88-91**

John Gilman (2017) - **91**

Decanter (2016) - **91**

Robert Parker (2017) - **88-90**

Louis Michel & Fils

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