

# LOUIS MICHEL & FILS



## Ils en parlent...

Robert Parker (2016) - 91

Allen Meadow (2016) - 91

Tim Atkin MW (2015) - 91

RVF (2016) - 15,5

John Gilman (2017) - 92

## Chablis Premier Cru **Vaillons**

Vaillons, Roncières, Mélinots... Ces petits climats de la vallée de Valvan, une fois assemblés lors des vinifications, donnent le Premier Cru Vaillons.

Ces terroirs présentent une proportion argiles/cailloux bien équilibrée. Leurs sols sont profonds et bien drainés. Le climat de vallée fermée se comporte comme un piège à chaleur et confère à ce vin des notes chaudes et épicées ; voire torréfiées pour les plus grands millésimes.

### **Terroir**

Kimmeridgien. Rive Gauche. Calcaires durs dans une matrice argileuse assez forte, sols moyennement profonds, d'aspect brun rougeâtre. Climat très chaud à l'abri des vents. Pentas assez douces. Exposition Sud-Est.

### **Cépage**

Chardonnay

### **Années de plantation**

1969 - 1976 - 1984

### **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.

Senteurs mélangées de noisette grillée, de fruits à chair blanche, de notes épicées sucrées, de tabac blond. Un Premier Cru gourmand, donnant une sensation chaleureuse en bouche.

Louis Michel & Fils

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