

LOUIS MICHEL & FILS



Ils en parlent...

Allen Meadow (2016) - **93**

John Gilman (2016) - **94+**

Tim Atkin MW (2015) - **92**

Decanter (2016) - **92**

RVF (2015) - **16**

Robert Parker (2016) - **93**

Bettane+Desseauve (2016) - **16,5**

Chablis Grand Cru **Vaudésir**

Plusieurs types de terrains coexistent dans ce climat. La parcelle exploitée par le Domaine se situe en milieu de vallée. Un sol argilo-calcaire blanchâtre voir crayeux prédomine dans sa partie la plus pentue, alors que côté Ouest on retrouve des argiles plus brunes.

Les vins qui en sont issus sont tendus, entre la salinité et une bouche grasse voir crémeuse. Ce Grand Cru a la particularité d'être accessible et généreux, même dans sa jeunesse.

Terroir

Kimmeridgien. Forte présence d'argile, sols assez profonds et très gras par endroits. Exposition Nord-Ouest apportant fraîcheur et lumière du soleil couchant. Pente assez forte.

Cépage

Chardonnay

Années de plantation

1950 - 1960 - 1970

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.

Gourmand, le Grand Cru Vaudésir dévoile au nez des notes de rhubarbe et de fleur d'acacia. Fin et élégant en bouche, des arômes beurrés, briochés avec une touche de noix de coco prédominant.

Louis Michel & Fils

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