



# CHABLIS 2023 LES TIERCES



FR-BIO-10, Agriculture France



## Appellation

LE LIEU DIT "LES TIERCES" SE SITUE SUR LA COMMUNE DE LA CHAPELLE VAUPELTEIGNE. CLASSÉ EN APPELLATION CHABLIS, CE COTEAU, BÉNÉFICIE D'UNE EXPOSITION PLEINE EST, AVEC UN SOL SUPERFICIEL SUR DES MARNES CALCAIRES.

## La parcelle

PARCELLE DE 0,90 HA, EN TROIS PARTIES, PLANTÉE EN 2002, 1988 ET 1963 AVEC TROIS PORTE GREFFE DIFFÉRENTS ; 161-49, So4 ET 3309.

## La Vendange

LA CAMPAGNE DÉMARRE AVEC UN HIVER TRÈS DOUX. QUELQUES GELÉES DE PRINTEMPS SUIVENT FIN MARS ET DÉBUT AVRIL MAIS LES DÉGÂTS RESTENT HEUREUSEMENT LIMITÉS. UNE MÉTÉO CAPRICIEUSE ET HUMIDE S'INSTALLE EN AVRIL. LES ÉPISODES PLUVIEUX PERSISTENT EN MAI COMME EN JUIN ET NÉCESSITENT UNE VIGILANCE CONSTANTE. DÉBUT JUILLET LES GRAPPES SE FERMENT ET LA SÉCHERESSE SE CONFIRME. MALGRÉ CETTE SÉCHERESSE LE VOLUME EST AU RENDEZ-VOUS POUR CETTE RÉCOLTE QUI A DÉBUTÉ LE 11 SEPTEMBRE PENDANT UNE DIZAINE DE JOURS.

## La vinification

APRÈS UN PRESSURAGE LONG ET DOUX, UN DÉBOURBAGE STATIQUE DE 12 À 24H, LA FERMENTATION A ÉTÉ EFFECTUÉE À 20°C GRÂCE À DES LEVURES INDIGÈNES.

## Elevage

UNE FERMENTATION MALO-LACTIQUE A DÉBUTÉ UN ÉLEVAGE LONG SUR LIES FINES. L'ÉLEVAGE S'EST DÉROULÉ SÉPARÉMENT EN DEMI MUIT DE 600 LITRES POUR UNE PARTIE DE LA CUVÉE, EN CUVE POUR L'AUTRE PARTIE, AVANT D'ÊTRE ASSEMBLÉ AU BOUT DE 12 MOIS. L'ÉLEVAGE S'EST ENSUITE POURSUIVIT PENDANT 10 MOIS SUPPLÉMENTAIRES. UN LÉGER COLLAGE ET UNE FILTRATION SUR TERRE ONT ÉTÉ NÉCESSAIRES AFIN D'OBTENIR UN VIN LIMPIDE ET STABLE DANS LE TEMPS. CE VIN N'A PAS ÉTÉ PASSÉ AU FROID POUR PRÉSERVER TOUTE LA FINESSE AROMATIQUE. LA MISE EN BOUTEILLES (6 059 COLS ET 100 MAGNUMS) A ÉTÉ EFFECTUÉE LE 25 JUILLET 2025 SOIT ENVIRON 22 MOIS APRÈS LA RÉCOLTE.



## DOMAINE JEAN DAUVISSAT

PÈRE ET FILS

