



CHABLIS HÉRITAGE 2023



FR-BIO-10, Agriculture France

Appellation

NOTRE CUVÉE HÉRITAGE EST UN VIN ISSU DES PLUS VIEILLES VIGNES DU DOMAINE. L'ENRACINEMENT DE CES VIGNES EST TRÈS PROFOND, CE QUI PERMET DE RÉVÉLER TOUT LE POTENTIEL "TERROIR" DES PARCELLES. DU FAIT DE LEUR ÂGE CES VIGNES PRODUISENT DES RENDEMENTS TRÈS MODÉRÉS DONNANT BEAUCOUP DE COMPLEXITÉ AU VIN. CE CHABLIS, DE GARDE, S'ÉPANOUIT AVEC LE TEMPS.

La parcelle

LES VIGNES DE LA CUVÉE HÉRITAGE ONT TOUTES ÉTÉ PLANTÉ ENTRE 1950 ET 1960. SANS CLONES, MAIS AVEC DES PORTES GREFFES DIFFÉRENTS, LA DIVERSITÉ GÉNÉTIQUE EST TRÈS RICHE.

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. 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 (2 053 UNITÉS) A ÉTÉ EFFECTUÉE LE 25 JUILLET 2025, SOIT ENVIRON 22 MOIS APRÈS LA RÉCOLTE.



DOMAINE JEAN DAUVISSAT
PÈRE ET FILS

