



CHABLIS 2023

LES TERROIRS DE LA CHAPELLE



FR-BIO-10, Agriculture France

Appellation

LA COMMUNE DE LA CHAPELLE POSSÈDE UNE DIVERSITÉ DE TERROIR TRÈS RICHE. DES PARCELLES SE SITUENT SUR UN PLATEAU AU SOL SUPERFICIEL SUR CALCAIRE PORTLANDIEN AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. LES COTEAUX EXPOSÉS À L'EST, REPOSENT SUR LES CALCAIRES MARNEUX DU KIMMÉRIDIEN OFFRANT UNE TRÈS BELLE MINÉRALITÉ. LES BAS DE COTEAUX PLUS PROFONDS ET PLUS ARGILEUX OFFRENT QUANT À EUX DES VINS PLUS FRAIS. LA COMPLEXITÉ ET LA DIVERSITÉ DE CES TERROIRS ALLIENT DONC RICHESSE ET MINÉRALITÉ.

La parcelle

NOTRE PARCELLAIRE SUR LA COMMUNE DE LA CHAPELLE VAUPELTEIGNE EST DE 9HA11 POUR UNE MOYENNE D'ÂGE DE 36 ANS.

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 6 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 (5 091 COLS ET 100 MAGNUMS) ÉTÉ EFFECTUÉE LE 25 JUILLET 2025.



DOMAINE JEAN DAUVISSAT
PÈRE ET FILS

