



FR-BIO-10, Agriculture France

CHABLIS 1^{ER} CRU CÔTE DE LÉCHET 2023

Appellation

LA CÔTE DE LÉCHET EST EXPOSÉE SUD-EST ET DOMINE LE VILLAGE DE MILLY. CES 38% DE PENTE EN PLEIN SOLEIL, SA TERRE TRÈS PAUVRE ET TRÈS CAILLOUTEUSE LUI CONFÈRE DES PETITS RENDEMENTS ET DES VINS MINÉRAUX AU POSSIBLE. DU CHABLIS À L'ÉTAT PUR !

La parcelle

NOUS CULTIVONS 4 PARCELLES SITUÉES TOUT AU LONG DE LA CÔTE, POUR UNE SUPERFICIE DE 2 HA. LES QUATRE VIGNES ONT UNE MOYENNE D'ÂGE DE 35 ANS SUR DES PORTE-GREFFES DIVERSIFIÉS (41B, 3309 ET 161-49) CE QUI DONNE UN VIN 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 (7 203 UNITÉS) A ÉTÉ EFFECTUÉE LE 25 JUILLET 2025, SOIT ENVIRON 22 MOIS APRÈS LA RÉCOLTE.



DOMAINE JEAN DAUVISSAT
PÈRE ET FILS

