

CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS 2023



FR-BIO-10, Agriculture France

Appellation

LES MONTMAINS SONT EXPOSÉS EN SUD/SUD-EST SUR LA RIVE GAUCHE DU Serein. ILS FORMENT UN ENSEMBLE DE TERRAINS VARIÉS, SUR UNE ZONE ASSEZ BASSE ET TRÈS SENSIBLE AUX GELÉES DE PRINTEMPS. LA PARTICULARITÉ DE MONTMAINS EST SA TYPICITÉ TRÈS MARQUÉE PAR LE TERROIR, UN TERROIR TRÈS CAILLOUTEUX QUI DONNE UN VIN AUX ARÔMES MINÉRAUX TRÈS PRONONCÉS.

La parcelle

NOS DEUX PARCELLES, D'UNE SUPERFICIE TOTALE DE 0 HA 76, ONT ÉTÉ PLANTÉES EN 1954 ET 1968 AVEC LES PORTE-GREFFES 41 B 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. 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 (4 075 UNITÉS ET 50 MAGNUMS) A ÉTÉ EFFECTUÉE LE 25 JUILLET 2024, SOIT ENVIRON 23 MOIS APRÈS LA RÉCOLTE.

DOMAINE JEAN DAUVISSAT
PÈRE ET FILS

