

CHABLIS 1^{ER} CRU VAILLONS 2023



FR-BIO-10, Agriculture France

Appellation

EXPOSÉ SUD-EST CE CHABLIS PREMIER CRU DE LA RIVE GAUCHE PRÉSENTE L'INTÉRÊT D'ÊTRE PORTÉ PAR UN SOL RELATIVEMENT SUPERFICIEL ET TRÈS CAILLOUTEUX. DANS CET ENVIRONNEMENT DE PIERRES ET DE COQUILLAGES SÉDIMENTAIRES, LES RACINES TROUVENT LEUR CHEMIN POUR S'INSTALLER AU PLUS PRÈS DE LA ROCHE MÈRE.

La parcelle

NOS TROIS PARCELLES DE VAILLONS, SITUÉES DANS LE SOUS-LIEU DIT "CHATAINS", ONT ÉTÉ PLANTÉES EN 1988, 1971 ET 1968 AVEC TROIS PORTES GREFFES DIFFÉRENTS POUR LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE. NOUS CULTIVONS 83 ARES DE CE PREMIER CRU.

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 (7 369 UNITÉS) A ÉTÉ EFFECTUÉE LE 25 JUILLET 2025, SOIT ENVIRON 23 MOIS APRÈS LA RÉCOLTE.

DOMAINE JEAN DAUVISSAT
PÈRE ET FILS

