

CHABLIS 1^{ER} CRU HOMME MORT 2023



FR-BIO-10, Agriculture France

Appellation

L'HOMME MORT N'EST PAS UN PREMIER CRU À PART ENTIÈRE MAIS UN SOUS LIEU-DIT DE L'APPELLATION CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME. LES SOLS KIMMÉRIDIENS EN SOLS LÉGÈREMENT PLUS PROFONDS APPORTENT UN CÔTÉ RACÉ ET GRAS AU CHABLIS PREMIER CRU HOMME MORT.

La parcelle

NOTRE UNIQUE PARCELLE, D'UNE SUPERFICIE DE 0,16 HECTARE A ÉTÉ PLANTÉE EN 1961.

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 (1267 UNITÉS) A ÉTÉ EFFECTUÉE LE 25 JUILLET 2025, SOIT ENVIRON 23MOIS APRÈS LA RÉCOLTE.



DOMAINE JEAN DAUVISSAT
PÈRE ET FILS

