



CHABLIS 2023



FR-BIO-10, Agriculture France



Appellation

L'APPELLATION CHABLIS EST LA PLUS IMPORTANTE DU VIGNOBLE CHABLISIEN. IMPLANTÉS EN COTEAUX DE PART ET D'AUTRE DE LA RIVIÈRE LE Serein, SUR LE FAMEUX SOL KIMMÉRIDIEN, LES CHABLIS SONT LES VÉRITABLES REPRÉSENTANTS DU STYLE CHABLISIEN. LE TERROIR ICI APPORTE FRAÎCHEUR, MINÉRALITÉ ET FINESSE.

La parcelle

NOUS CULTIVONS 17 HA 50 DE VIGNES EN APPELLATION CHABLIS. SITUÉES DE PART ET D'AUTRE DANS LE VIGNOBLE CHABLISIEN, NOS QUARANTE PARCELLES DE CHABLIS OFFRENT UNE MULTITUDE DE CARACTÉRISTIQUES DIFFÉRENTES. ÉLEVÉS SÉPARÉMENT, LES VINS DE CES VIGNES SONT ENSUITE ASSEMBLÉS AFIN D'OFFRIR UN CHABLIS RICHE ET PUR. L'ÂGE MOYEN DE NOS VIGNES SUR L'APPELLATION CHABLIS EST DE 40 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 MALOLACTIQUE 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 24 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. UNE DERNIÈRE MISE EN BOUTEILLE A ÉTÉ EFFECTUÉE FIN JUILLET 2026 SOIT PRESQUE 3 ANS APRÈS LA RÉCOLTE.



DOMAINE JEAN DAUVISSAT