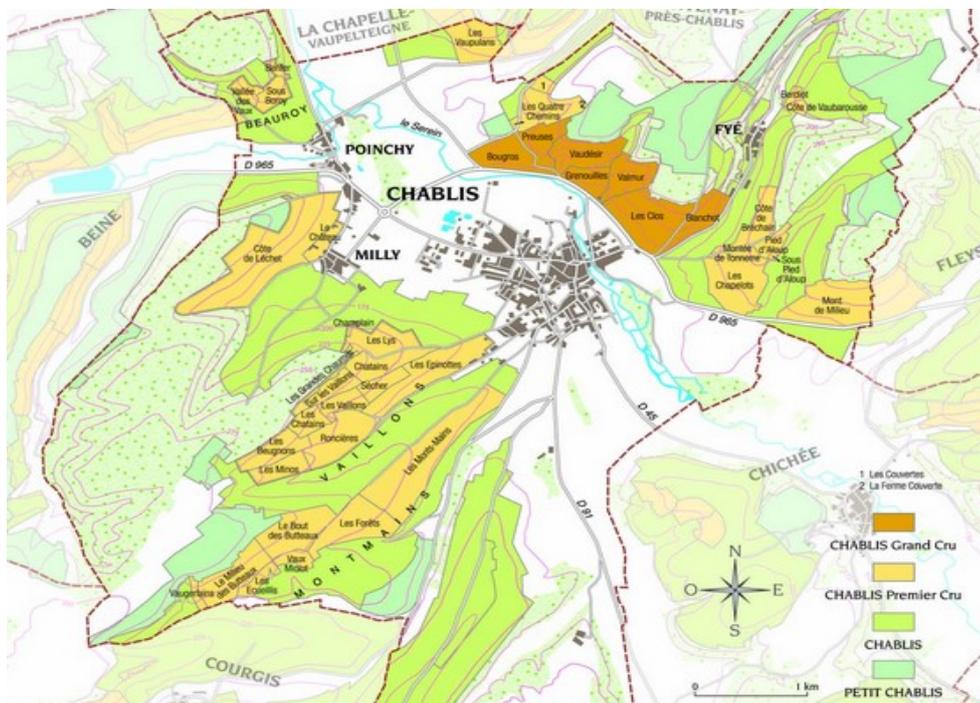


Millésime 2020



Chablis Premier Cru Vaillon

Superficie : 3,8 ha – exposition sud, sud-est.

Localisation : Chablis rive gauche, dans le cœur historique des Vaillons (assemblage de 5 parcelles).

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), très riche en fossiles marins (Exogyra virgula : petite huître).

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 63-73 ans.

Certification AB Ecocert depuis le Millésime 2013.

Vinification

Vendange manuelle puis **sélection des raisins** sur une table de tri.

Pressoir pneumatique à cage fermée.

Débourbage à froid et fermentation à une température d'environ 20°C. **Levures indigènes.**

Vinification et élevage : 55% en cuve INOX thermo-régulée / 45% en fûts pendant 8 mois (fûts de 2/3/4 vins - moins de 5% de fût neuf), puis assemblage avant mise en bouteille.

Stabilisation tartrique naturelle après 10 à 12 mois d'élevage.

Millésime 2020 : après un hiver extrêmement doux et sec, la floraison s'est effectuée de manière précoce (plus de 15 jours d'avance!) et sans gelées printanières. L'été a également été particulièrement chaud avec un fort déficit en précipitations (-40%). L'année 2020 est la plus chaude depuis 2003! Les vendanges, parfaitement saines, ont commencé très tôt (le 28 août) et grâce à des pluies survenues mi août, le stress hydrique a pu être limité. Avec des degrés plus faibles que 2018/2019 mais des acidités plus élevées, le millésime 2020 revient avec plus de tension que les précédents, et s'inscrit dans une lignée un peu plus typique du chablisien. Très aromatique, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une bouche généreuse et raffinée. Accompagne tous les poissons et fruits de mer, les volailles et viandes blanches. **Alcool** : 13% / A servir entre 12 et 14°