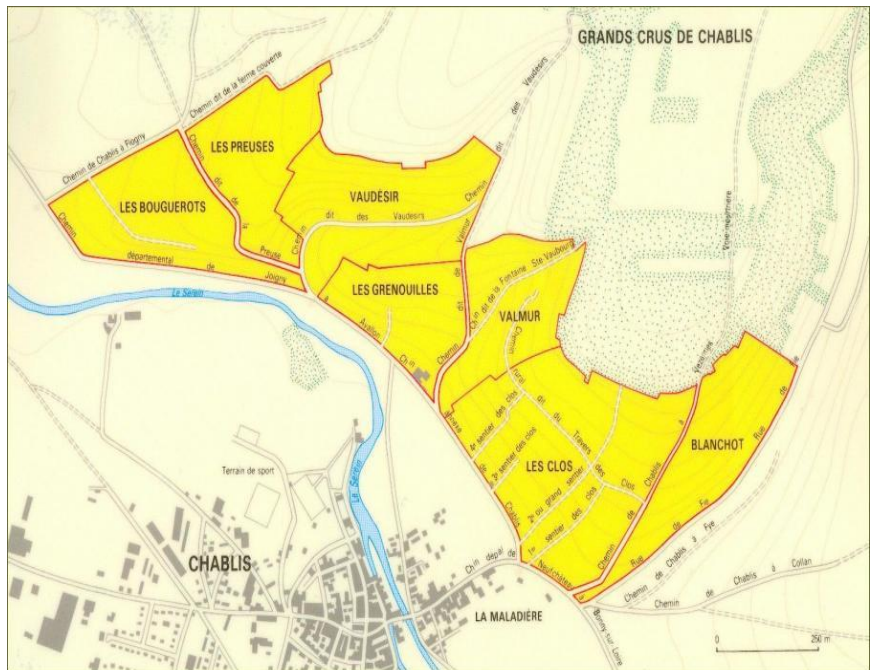


Millésime 2020



Chablis Grand Cru Les Clos

Superficie : 3 ha d'un seul tenant – exposition sud

Localisation : Chablis rive droite

Cépage : 100% chardonnay

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), très rocailleux avec des argiles très blanches et très denses

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 53-62 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.

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

Vinification et élevage : 50% en cuve INOX thermo-régulée / 50% en fûts pendant 9 mois (fûts de 2/3/4 vins - moins de 5% de fût neuf), puis assemblage 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Stabilisation tartrique naturelle après 12 à 16 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. *C'est le plus connu des grands crus, massif, très minéral avec une finesse incomparable et une magnifique structure. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...* **Alcool** : 13,5% / A servir entre 12 et 14°