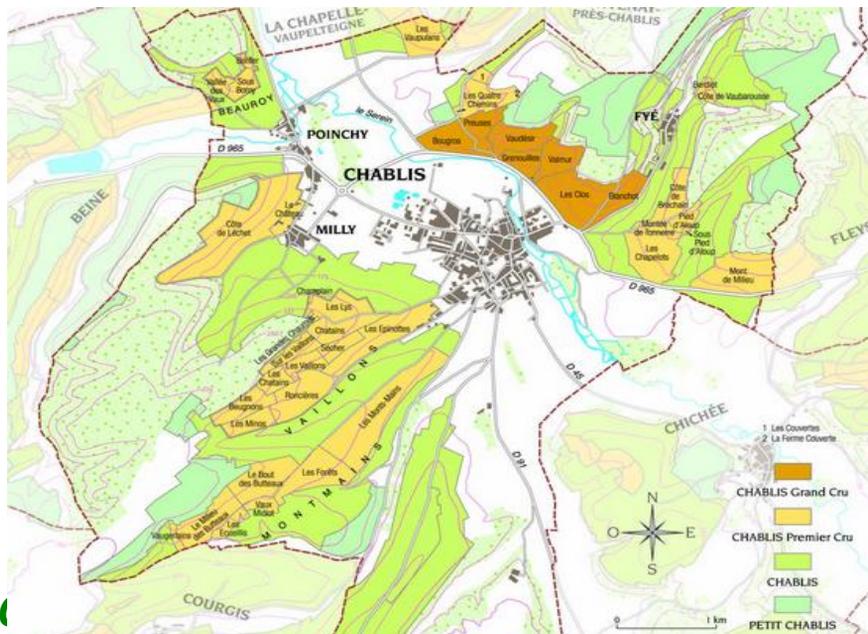


Millésime 2020



Superficie : 1 ha – exposition sud, sud-est

Localisation : Chablis rive gauche, dans le cœur historique des Vaillons

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

Cette cuvée est un hommage à Guy Moreau, père de Christian qui a planté cette parcelle en 1933 . Soit 87 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 : 60% en cuve INOX thermo-régulée / 40% 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 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 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°