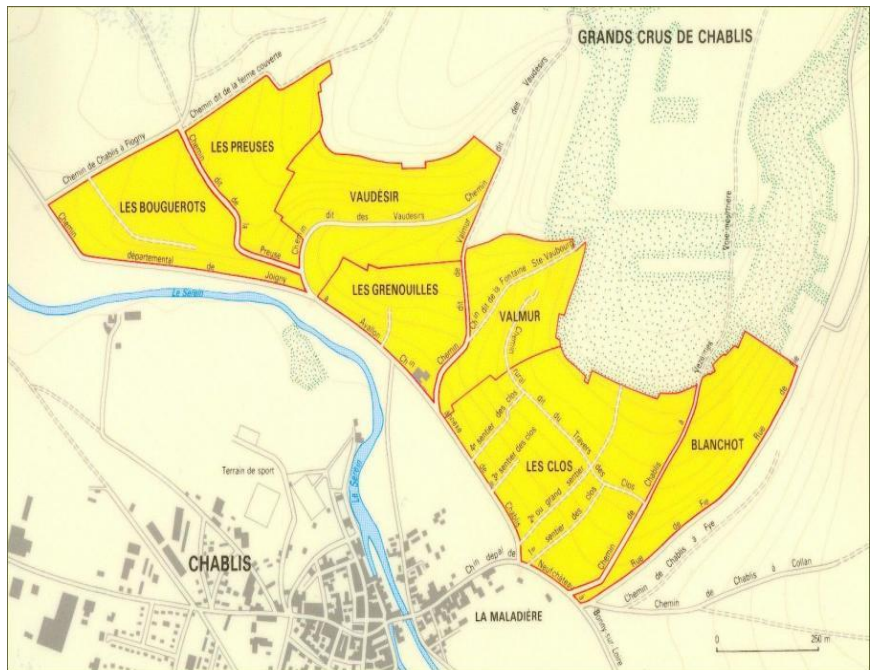


Millésime 2020



Chablis Grand Cru Valmur

Superficie : 1 ha – 70% exposition sud-est / 30% nord-ouest

Localisation : Chablis rive droite

Cépage : 100% chardonnay

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), à dominante argileuse

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 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 : **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 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 typique du Chablisien. *Ce climat chaud à dominante argileuse produit un vin puissant et exubérant avec des notes fruitées étonnantes. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...*

Alcool : 13.5% / A servir entre 12 et 14°



Domaine Christian Moreau Père & Fils
26 Avenue d'Oberwesel – 89800 Chablis

www.domainechristianmoreau.com
contact@domainechristianmoreau.com