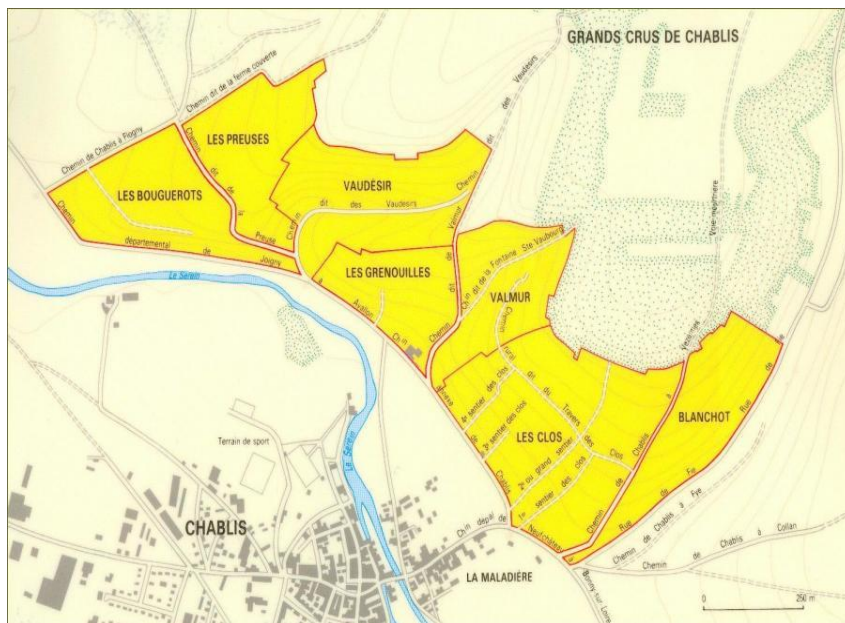


## Millésime 2020



### **Chablis Grand Cru Vaudesir**

**Superficie** : 0.5 ha – exposition sud-est

**Localisation** : Chablis rive droite

**Cépage** : 100% chardonnay

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

**Densité de plantation** : 7000 pieds/ha

**Age moyen des vignes** : 22 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** : 100% en fûts pendant 9 mois (fûts de 1 à 5 vins - aucun fût neuf) puis assemblage 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Stabilisation tartrique naturelle après 12 à 16 mois d'élevage.

**Millésime 2019**: 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. *Connu pour être le grand cru le plus « féminin », il donne un vin fruité, rond et subtil, avec beaucoup d'élégance et de finesse. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...*

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