



Aire de production

Comme pour l'appellation Chablis, l'assise majeure provient du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a quelques 150 millions d'années). Les 34 hectares du climat Mont de Milieu se situent sur la rive droite du Serein sur les communes de Fleys et Fyé. Il jouit d'une situation géographique comparable à celle des Grands Crus et d'une exposition Sud/Sud-Est lui garantissant un ensoleillement plus long que les autres Premiers Crus. Le terme "Mont de Milieu" correspond à une ancienne séparation entre la Bourgogne et la Champagne, encore symbolisée aujourd'hui par la présence d'une borne en pierre érigée au sommet de cette colline.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Ce vin est issu de raisins ou de moûts de raisins provenant de nos partenaires producteurs. Nous avons choisi de travailler avec des vignerons de talent, leaders de leur appellation, et respectueux de leur terroir. Vinifié ensuite dans nos propres chais, notre Chablis Premier Cru bénéficie de la même attention que tous nos autres vins. Le jus est d'abord délicatement extrait par pressurage pneumatique: on s'assure ainsi d'obtenir un jus d'excellente qualité en l'extrayant de manière homogène tout en respectant l'intégrité du raisin. Ce jus est ensuite clarifié par une décantation naturelle, aussi appelée débourage statique. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox sous contrôle des températures (18°C-20°C) pour conserver toute la fraîcheur et la finesse aromatique du Chardonnay. Ensuite, lorsque la fermentation malolactique se termine - au mois de janvier - le vin est élevé en fût de chêne pendant 12 mois sur lies totales, avec un léger batonnage qui apportera du gras et de la complexité au vin.

Notes de dégustation

Or pâle, avec parfois des reflets verts
 D'une grande complexité aromatique ! Fermé dans sa jeunesse, il développe avec quelques années (2-3 ans) un caractère très minéral ou floral selon le millésime.
 Profond, structuré et d'une persistance impressionnante.

Accords mets et vins

Il peut être dégusté jeune (2-3 ans) sur du veau ou de la volaille en sauce, des crustacés et des coquillages, des poissons grillés et sur des fromages frais.

Service

11°C

Potentiel de garde

5 ans, et parfois jusqu'à 10 ans

