



DOMAINE ALAIN MATHIAS

Chablis Premier Cru Vau de Vey Blanc, 2021

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette cuvée est issue d'une parcelle de vieille vigne située à Beine. Très pentue, elle nécessite d'effectuer la plupart des travaux, dont les vendanges, à la main. Son exposition sud ; sud-est, et son sol typiquement chablisien confèrent à ce premier cru un excellent potentiel.

TERROIR

Sol datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée

Tous les travaux sont effectués à la main.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.55 ha - **Age moyen des vignes:** 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

LE MILLÉSIME

2021 est un millésime qui a apporté son lot de défis, avec des aléas climatiques tels qu'un épisode de gel particulièrement fort au printemps et un été peu clémente. Néanmoins grâce à une gestion fine des dates de vendanges et un tri sévère malgré les faibles rendements, la qualité est au rendez-vous et les vins de 2021 sont frais, fruités, gouleyants... et rares !

Rendement: 21 hL/ha - **Volume de production:** 1600 bouteilles

VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un presseur pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures en cuve. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une dizaine de jours en œuf en grès pour 50% du volume et en fûts de chêne pour 50%.

ELEVAGE

L'élevage se poursuit 12 mois dans les mêmes contenants, puis 6 mois en cuve après assemblage, ce qui permet d'obtenir un vin suffisamment stable qui ne nécessite pas de collage ni de filtration.

La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au domaine.

Teneur en alcool : 12.5 % vol. - **Sucre résiduel :** 0 g/l

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée aux reflets verts argentés

Au nez, notes florales type chèvrefeuille, touche d'amande. Bouche franche et minérale en attaque. La finale amène plus de richesse et de longueur en bouche.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

SERVICE



DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



DOMAINE ALAIN MATHIAS

Chablis Premier Cru Vau de Vey Blanc, 2021



Servir entre 12 et 14°C

ACCORDS METS-VINS

Huitres, fruits de mer, gambas poêlées...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fruits de mer, Crustacés, Spécialités françaises, Viandes blanches

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

NOTRE ENTREPRISE

Notre domaine familial a été fondé en 1982 par Alain Mathias. En 2015, après des études d'œnologues, Bastien Mathias et sa femme Carole reprennent la gestion du domaine.

Nous produisons une gamme de vins blancs de Chardonnay en Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru et Bourgogne Tonnerre, ainsi que des vins rouges à base de Pinot Noir en appellation Bourgogne Epineuil.

Nous travaillons en bio depuis 10 ans, et nous avons à cœur de respecter nos sols pour exprimer le terroir à travers nos cuvées.

Côté cave nous soignons également particulièrement les élevages de nos vins, en utilisant différents contenants tels que les fûts ou les amphores.

Date de création/reprise : création en 1982 / reprise en 2015 -

Surface totale du domaine : 13,00ha

N° de FDA : 18115640176 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Japon



DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.