



Chablis Premier Cru Vau de Vey, Vau de Vey, Blanc, 2023, Domaine Alain Mathias

AOC Chablis Premier Cru Vau de Vey, Bourgogne, France

LE MILLÉSIME

2023 a réuni toutes les conditions climatiques pour que la vigne s'épanouisse et donne en septembre une belle et généreuse récolte ! Un millésime tout en fruit et rondeur, agréable dès maintenant mais qui révélera toute sa complexité au fil du temps en bouteilles...

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.

À LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée
Tous les travaux sont effectués à la main.

VENDANGES

16/09/2023

VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourbage 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%.

ÉLEVAGE

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.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

12.5 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 4500 bouteilles
Superficie du vignoble: 0.55 ha
Rendement: 60 hL/ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Élevage en cuve: 6 mois
Élevage en fût: 12 mois
Élevage en amphore: 12 mois
SO2 free: 28 mg/L
SO2 total: 63 mg/L

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

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.

ACCORDS GOURMANDS

Huitres, fruits de mer, gambas poêlées...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fruits de mer, Crustacés, Spécialités françaises, Viandes blanches