

DOMAINE ALETH

Chablis

2020

Histoire

Le Domaine Aleth est situé au cœur du chablisen, et il s'étend aux alentours de la Chapelle Vaupelteigne, un petit village niché juste à côté de Chablis. Le paysage se compose de vallons aux sommets boisés.

Cépage

Chardonnay

Origine

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les vignes du Domaine Aleth sont situées autour du village de la Chapelle Vaupelteigne, situé à 4km au Nord de Chablis. Elles s'étendent sur la Côte de Benfer et dans la vallée de Vau Coursière.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débouillage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20° pour préserver les arômes, Elevage sur lie totales en cuve pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire entaillé par des vallées. Ce calcaire provient de l'ère "Kimméridgien", il y a 155 millions d'années. Il laisse apparaître un dépôt d'huîtres minuscules dans la roche, qui rappelle la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne. C'est cette nature marine qui donne cette minéralité unique aux Chablis. Le terroir est constitué par alternance de marnes et de calcaires.



Couleur

Robe jaune pâle, limpide et brillante.



Nez

Nez ouvert de fruits blancs avec une belle minéralité qui apporte de la complexité.



Palais

La bouche présente une bonne tension avec un équilibre remarquable et une finale citronnée et fraîche.

Recommandations

Parfait avec les huîtres chaudes, les poissons en sauce, mais aussi les viandes blanches en sauce (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Fromages de chèvres, Bleus et Comté.

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com