Domaine Michaut

Chablis 1er Cru "Vaucoupin"

2020



Histoire

Historiquement fondé à Epineuil, le vignoble de notre Domaine se situe autour du petit village de Chichée, traversé par la rivière « Le Serein », en faisant un terroir reconnu pour apporter de la fraîcheur, de l'élégance et de la distinction à nos vins.

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. Le Climat « Vaucoupin » se situe au Sud-Est du village de Chablis, sur les coteaux à l'Est de Chichée.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 16°C.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire entaillé par des vallées. Les Premiers Crus se situent sur une strate datant du Kimméridgien, il y a 155 millions d'années (dépôts d'huîtres minuscules dans la roche, qui rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne), avec une alternance de marnes et de calcaires.

Couleur

Robe claire, or pâle, aux reflets verts.

Nez

Si la minéralité domine, les notes d'agrumes et de fleurs blanches apportent quant à elles de la complexité et de la finesse.

Palais

Typique des grands vins de Chablis, la bouche est très tendue, ciselée, minérale et cristalline.

Recommandations

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

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans