

SITUATION

Chablis

NIVEAU

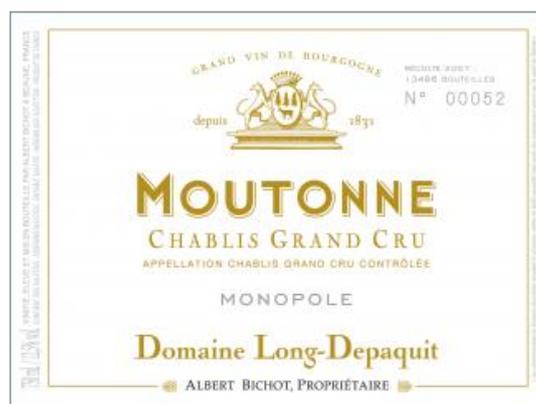
AOC Grand Cru

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Chardonnay



VIGNOBLE ET TERROIR

La Moutonne est une parcelle de 2,35 ha, abritée dans un amphithéâtre naturel au coeur des grands crus, le secteur historique et millénaire du vignoble chablisien. Sa forme et son emplacement idéal en font un véritable récepteur solaire naturel. Située à 95 % sur Vaudésir et 5 % sur Preuses, ancienne possession des Moines de Pontigny, la Moutonne est un Monopole du Domaine Long-Depaquit. Exposée Sud - Sud-Est, sa pente prononcée en partie centrale (près de 40%) protège la parcelle des vents du nord. Elle favorise également l'affleurement, sur un sous-sol argilo-calcaire, d'un étage géologique caractéristique de l'ère secondaire appelé Kimméridgien. Ce dernier est caractérisé par la présence de calcaire marneux contenant des fossiles d'une petite huître en forme de virgule (Ostrea Virgula). Un soin particulier est apporté à la lutte contre le gel sur ce secteur, de manière la plus « durable » d'un point de vue écologique. Une installation de fils électriques chauffants permet de contrer le gel de printemps d'une manière innovante et respectueuse de l'environnement. La culture y est raisonnée comme sur l'ensemble du Domaine Long-Depaquit.



SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

Travail de la vigne

La vendange de La Moutonne, entièrement manuelle, ne dure que deux jours. Cette courte durée s'explique par la taille de la parcelle (2,35 ha seulement), les rendements contenus, et la volonté de vendanger lorsque les différents paramètres sont à leur optimum : maturité en sucres (13 degrés naturels), équilibre acide et caractère aromatique des baies. Après cueillette, les raisins sont transférés rapidement vers la cuverie afin d'éviter toute oxydation prématurée.

Vinification

Au cœur du Domaine, les raisins sont pressés avec lenteur et soin dans un pressoir pneumatique, pour éviter tout composé herbacé ou oxydation des jus. Lors des vinifications, notre parti-pris est celui de la neutralité : ne pas introduire ou laisser se développer un quelconque biais nuisible à la pure expression de ce terroir si particulier. Un débourageage sévère est donc effectué pendant 18 à 24 heures de manière à obtenir après soutirage un jus clair exempt de composés indésirables.

La fermentation se déclenche naturellement, sous température régulée afin de préserver les arômes initiaux du raisin. Une partie de la cuve est isolée (environ 25%) pour être vinifiée en fûts de chêne. La subtilité de La Moutonne ne permettrait pas un boisé important que conférerait l'utilisation d'une majorité de fûts neufs. C'est donc une combinaison de fûts récents (un ou deux vins) et d'une toute petite proportion de fûts plus âgés (jusqu'à 5 vins) qui a été utilisée pour ce délicat millésime.

Elevage

Les vins en fûts sont bâtonnés dès la fin de la fermentation alcoolique (environ 15 jours après la récolte) et jusqu'au déclenchement de la fermentation malolactique. Ainsi remises en suspension, les levures mortes vont se décomposer et contribuer à l'équilibre du futur vin.

Cuves et fûts sont ré-assemblés pour donner la cuvée finale. L'élevage se poursuivra sur lies fines en cuves inox pendant 6 mois supplémentaires, jusqu'à la mise en bouteille.

PLAISIR ET PARTAGE

Notes de dégustation

Belle robe limpide, de couleur or-vert aux reflets très brillants. Nez de fruits charnus (pêche, brugnon) avec quelques notes agrumes et florales (jasmin, violette). Bouche ample et généreuse, très typée par la minéralité marneuse du micro-terroir. Beaucoup de fraîcheur, un boisé léger et bien fondu une longueur en bouche exceptionnelle.

Accords Mets/Vin

Le Chablis Grand Cru « Moutonne » accompagnera parfaitement les poissons ou crustacés les plus nobles, poêlés ou en sauce crémée. Avec plus de maturité, il conviendra parfaitement à une poularde à la crème.

Servir entre 10 et 12°C. A laisser en cave plusieurs années de préférence pour le laisser atteindre son apogée. Garde exceptionnelle

Découvrez une dégustation de ce vin par Albéric Bichot en scannant le QR code ci-dessous: