

SITUATION

Chablis

NIVEAU

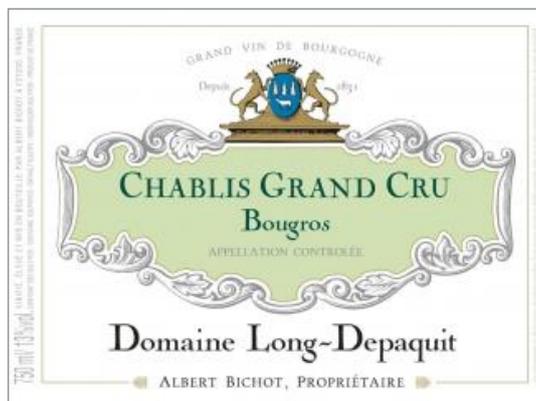
Grand Cru

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

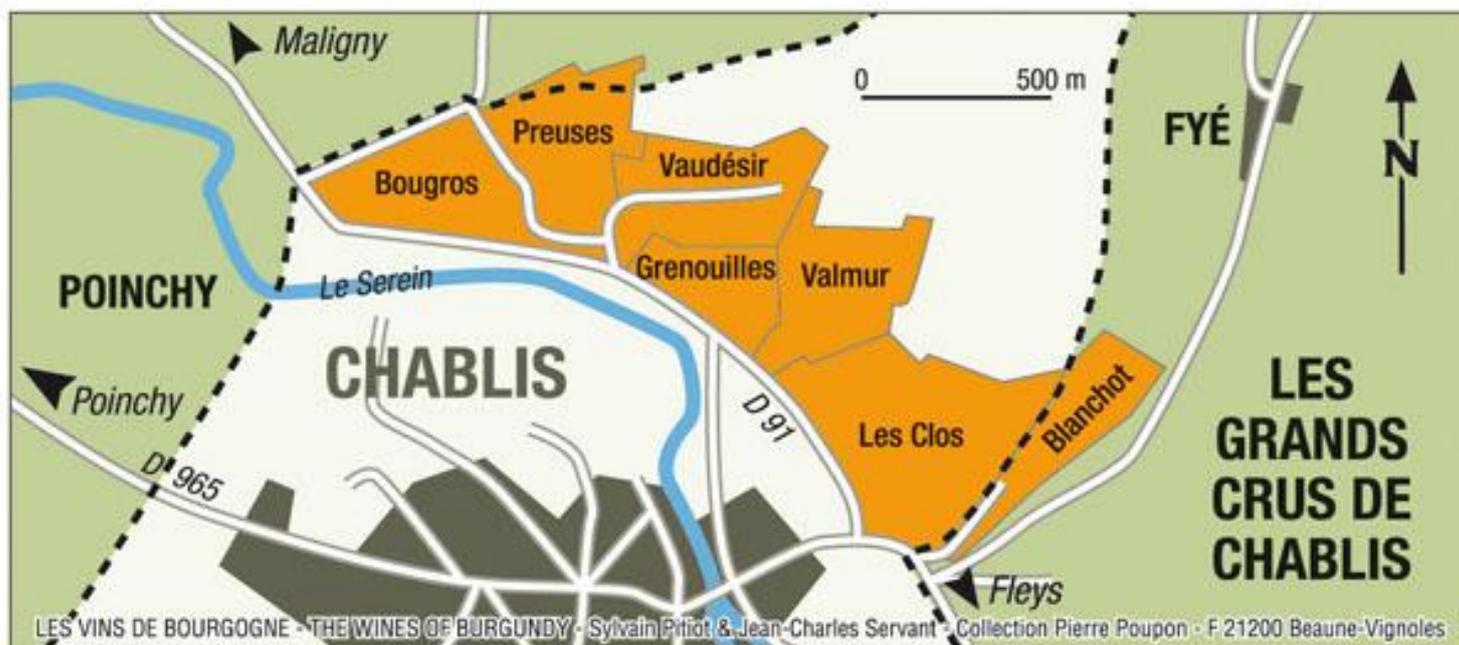
Chardonnay



VIGNOBLE ET TERROIR

Bénéficiant d'une exposition sud-ouest favorable sous les rayons du soleil de l'après midi, notre parcelle de Grand Cru « Bougros », cru le plus à l'ouest des Grands Crus, est plantée avec une densité supérieure à la moyenne : 8000 pieds / ha. Elle entraîne davantage de compétition entre les ceps et les obligent à enfoncer leurs racines encore plus profondément dans le sol (jusque 10 mètres). Des rendements limités (environ 45 hl/ha) sont la deuxième conséquence. Au final, tout concourt à des vins très expressifs sur ce beau terroir.

Le sol argilo calcaire est également plus argileux que sur les autres grands crus, donc avec une réserve hydrique importante, révélant ainsi des vins structurés, expressifs et au grand potentiel de garde.



SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

Travail de la vigne

De mi-avril à mi-mai, Chablis peut être parfois exposé au risque de gel. Nous protégeons nos Bougros par un système d'aspersion d'eau en fines gouttelettes qui formeront une gangue de glace protectrice. Cette protection n'est déclenchée que lorsque cela est strictement nécessaire grâce aux informations fournies par notre station météo. L'installation est démontée après le passage de Mamert, Pancrace et Servais, les tant redoutés "Saints de Glace".

En été, l'exposition Sud-Ouest expose nos rangs au soleil de l'après midi, si puissant qu'il pourrait « griller » les raisins s'ils n'étaient pas protégés. C'est pourquoi nous adaptons notre effeuillage pour protéger les grappes tout en préservant leur maturité dans de bonnes conditions.

Vinification

Les Bougros est notre seul grand cru vinifié à 100% en fûts de chêne, d'un âge moyen élevé (2 à 4 vins). Bien sûr, il serait impensable que ce soit pour marquer artificiellement le vin ou succomber à une quelconque mode ! Le potentiel et les caractéristiques intrinsèques du terroir (plus forte proportion d'argile), nous permettent au contraire de le mettre ainsi en valeur. Bien entendu, la durée d'élevage en fûts est limitée à 6 mois afin d'en respecter la finesse.

PLAISIR ET PARTAGE

Notes de dégustation

Notre Bougros présente une superbe robe jaune dorée. Brioche, pain grillé et fruits mûrs sont quelques uns des arômes présents au nez. La trame en bouche est dense, mais la minéralité - Chablis oblige - a toujours le dernier mot ! La finale est soyeuse, longue et terriblement expressive.

Accords mets/vin

A table, il accompagnera avec merveille de belles viandes blanches (cuisses de pintade braisée sur lit de ceps et bolets), une omelette au comté ou des fromages de caractère (Appenzeller, Ossau Iraty, Munster frais au cumin).

Service et garde

Servir entre 10 et 12°C pour exprimer plus de minéralité et de finesse.

Garde : à attendre quelques années pour laisser la minéralité se fondre avec le bois. A conserver jusqu'à 15 ans.