



Présentation du Domaine

Le Domaine d'ELISE a été créé en 1970 sur un sommet de coteau dominant toute la vallée de Chablis. Le vignoble, qui comporte 13,5 hectares (7 en Petit-Chablis, 6,15 en Chablis et 0,30 en 1er Cru). Il est exposé au sud et situé juste au-dessus du village de Milly, jouxtant ainsi le Premier Cru "Côte de Léchet", dont il possède une parcelle. Le terrain argilo-calcaire très caillouteux et pauvre est la principale raison des petits rendements observés dans la vigne. Sa principale originalité tient au fait qu'il est d'un seul tenant avec toutes les installations au cœur des vignes. C'est donc une sorte de Château Bordelais en Bourgogne.

Vendange, vinification et mise en bouteilles

La vendange est toujours relativement tardive afin de tenir compte des spécificités du Domaine : plateau élevé mais orientation favorable (sud/sud-est). Nous ramassons ainsi des raisins à la fois suffisamment mûrs pour être riches en sucre mais pas trop non plus, afin de préserver la fraîcheur qui fait la typicité du Chablis.

En cave, le protocole ne change plus désormais ; j'interviens le moins possible sur les vins afin de les préserver : un seul soutirage, un collage au printemps, et un simple tamisage avant la mise. C'est pourquoi un léger dépôt est parfois perceptible dans les bouteilles.

Le bilan à la cave

Les 2010 sont en général frais et minéraux selon les experts en vins de Bourgogne qui privilégient ce millésime au 2009 jugé trop solaire et donc à l'origine de vins riches parfois trop puissants. Personnellement j'ai beaucoup aimé les 2009 mais 2010 semble effectivement plus frais et "tonique". En cave, les jus sont soigneusement vinifiés en cuve inox et élevés sur lies fines pendant neuf mois. Très aromatiques cette année, ils demeurent vifs et minéraux. On peut commencer à les boire, surtout le Petit Chablis, mais le potentiel de vieillissement est grand, davantage qu'en 2009.

PETIT-CHABLIS 2010 : Un zeste d'agrumes au nez, acidulé en bouche, il s'achève par une note minérale. A boire dans l'année qui vient. Essayez avec des huîtres !