

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Premier Cru Vau de Vey

L'une des parcelles les plus pentues et calcaires du chablisien,
Une pure expression de Chablis

Le Millésime 2016

2016 restera un millésime ancré dans les mémoires tant les aléas subis par le vignoble ont été nombreux. Le gel, puis la grêle et enfin un printemps pluvieux augmentant le risque de maladies. Sur nos parcelles c'est principalement la grêle qui nous aura touchée.

Une fin d'été plus clémente nous aura permis de récolter des raisins très sains avec un équilibre gustatif très fin. Les Vins dévoilent des arômes typiques d'agrumes et de fleurs blanches. Le potentiel de garde de ce millésime sera bon avec un équilibre richesse / acidité prometteur.

Presse et Récompenses

2016 est notre premier millésime pour cette parcelle nouvellement acquise.

Le vin vient seulement d'être proposé mais nul doute au Domaine que des commentaires positifs jugeront cette parcelle exceptionnelle.

La Dégustation

Ce vin exprime toute l'intensité nécessaire qu'il faut pour cultiver la parcelle dont il est issu ! Le nez est marqué par les agrumes et la dégustation confirme une intensité minérale très élevée.

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, gros crustacés (crabe ou araignée de mer) et poissons grillés mais aussi avec du Veau ou un Poulet de Bresse

Vigne et Vinification

Vau de Vey est située entre les villages de Chablis et Beine. La pente est extrême et impose le travail de la vigne à la main toute l'année. Le sous sol est calcaire avec très peu de terre ce qui apporte cette intensité minérale.

Pour ce premier millésime le vin a été vinifié en cuves inox puis un élevage de 50% de la cuvée en fûts de chêne (dont 20% de fûts neufs).

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

