

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Vauprin

Sélection parcellaire du coteau de Vauprin, exposé Sud Est :
la Signature du Domaine !

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



Guide des Vins Bettane & Desseauve 2015

Coup de Cœur – Chablis Vauprin 2012

« Un boisé légèrement perceptible mais la fraîcheur du vin le digère bien, c'est riche et élégant à la fois »

Wine Spectator

Wine Spectator – Avril 2016

93 / 100 Chablis Vauprin 2014

La Dégustation

Le Chablis Vauprin se donne un objectif : le boisé doit être discret et bien fondu. Les fruits murs et de fines notes grillées marquent le nez. La bouche dispose de beaux atouts : puissance et rondeur avant une fin de bouche minérale et saline.

Ce vin accompagnera parfaitement Fruits de mer, Foie gras, volailles aux champignon, poissons grillés ou encore les fromages crémeux.

Vigne et Vinification

Ce Vin provient du coteau de Vauprin situé sur les hauteurs de Lignorelles. Cette parcelle est l'une des plus élevée du Chablisien. Son exposition Sud Est apporte une maturité et une concentration importante aux raisins, bien équilibrés par une salinité marquée due à l'altitude et le sous sol.

Elevage 60% en fûts de chêne français de 3 à 5 vins : Cela traduit notre volonté d'obtenir un boisé subtil qui porte la richesse du vin. L'assemblage avec la partie restée en cuve apporte la fraîcheur nécessaire à un bel équilibre.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

