

LOUIS MICHEL & FILS



Chablis Premier Cru **Forêts**

Dans les deux parcelles du domaine, la roche-mère affleure et est à quelques centimètres sous les pieds, communiquant une belle minéralité au vin. La proportion de cailloux favorise le drainage en profondeur des sols. La composante Sud dans ce climat apporte à ce vin des arômes plus chauds, qui évoluent sur des notes de fruits murs au nez.

Terroir

Kimmeridgien. Rive Gauche. Calcaires durs dans une matrice argileuse, sol pauvre et très caillouteux. Présence d'une dalle à coquillages fossilisés très peu profonde. Forte pente. Frais au printemps, chaud l'été. Exposition Sud-Sud-Est.

Cépage

Chardonnay

Années de plantation

1969 - 1978

Vinification

Sans levures ajoutées, fermentations longues par levures indigènes, en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée.

Elevage de 12 à 16 mois. En cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible. Stabulation longue par froid modéré. Collage si nécessaire à la bentonite.

Une seule filtration légère réalisée à la mise en bouteille.

Bouchage

Liège naturel

Garde

5 à 15 ans

Dégustation

Servi entre 12 et 14°C, il doit être aéré, voire carafé avant dégustation.

Des notes de sous-bois, de fougères, mêlées à d'autres plus épicées de fruits murs, cacao et de poivre annoncent une bouche tonique, très minérale, crayeuse, avec le fameux goût de pierre à fusil faisant parfois place à des notes de réglisse.

Ils en parlent...

Allen Meadow (2017) - **89-91**

John Gilman (2017) - **92**

RVF (2016) - **16**

Bettane+Desseauve (2016) - **15,5**

Decanter (2016) - **91**

Robert Parker (2017) - **89-91**

Tim Atkin MW (2015) - **93**

Louis Michel & Fils

9, bd de Ferrières - BP 40 - 89800 Chablis - France - www.louismicheletfils.com