

LOUIS MICHEL & FILS



Chablis Premier Cru **Séchets**

Autrefois assemblé avec le Vaillons, ce premier Cru Séchets est vinifié à part depuis 2010. Séchets diffère des autres climats de la vallée des Vaillons, présentant notamment des caractéristiques plus marquées. Sa richesse aromatique, sa complexité et sa minéralité ciselée en font un Premier Cru de garde, typiquement chablisien.

Terroir

Kimmeridgien. Rive Gauche. Calcaires durs dans une matrice argileuse, sol peu profond, d'aspect blanchâtre, peu fertile. Très lumineux et aéré. Pente douce. Exposition Est/Sud-Est.

Cépage

Chardonnay

Année de plantation

1971

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 parfums de pamplemousse, de pierres et de fleurs. Un vin tendu, dense et d'une grande pureté, à la minéralité marquée et enrobée de notes de fruits à chair blanche.

Ils en parlent...

Allen Meadow (2016) - 92

Decanter (2016) - 93

Tim Atkin MW (2015) - 94

John Gilman (2017) - 92

RVF (2015) - 16

Bettane+Desseauve (2016) - 16,5

Robert Parker (2016) - 93

Louis Michel & Fils

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