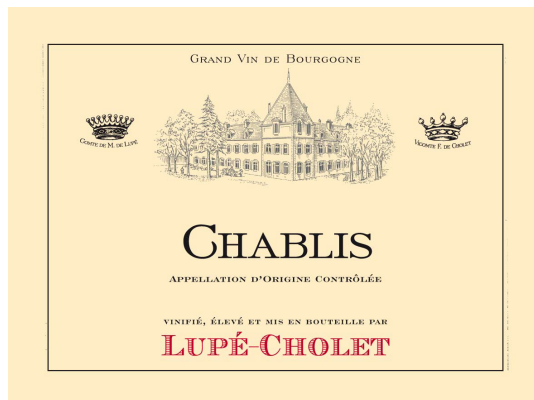




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Dans l'Yonne, les vignes d'appellation Chablis sont situées dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour de la commune de Chablis. Elles sont plantées sur des pentes plutôt faibles (5 à 20%) et d'expositions diverses. Le sol est argilo-calcaire. L'étage géologique sédimentaire est du Jurassique Supérieur : «Le Kimméridgien». Dispersées, les vignes sont installées sur des sols très variés.

***Encépagement***

100% Chardonnay.

***Vinification***

Les Chablis village sont vendangés mécaniquement, ce qui permet une récolte rapide. Cette technique est mise à profit pour permettre une légère macération préfermentaire favorisant une extraction des éléments précurseurs d'arômes de la peau des baies vers les jus. Le transport est rapide pour éviter les phénomènes d'oxydation. La vendange est alors égrappée soigneusement pour éliminer les raisins verts (verjus), les feuilles, et toutes autres impuretés. Elle est ensuite immédiatement pressurée. Puis a lieu le débourage : le moût est séparé de ses impuretés par décantation naturelle en cuve thermorégulée, où il est refroidi entre 10 et 13°C pendant 10 à 18 heures. Le jus clair est alors soutiré en cuves inox. La bourbe est filtrée. Le filtrat est réincorporé à la cuvée d'origine, lui apportant plus de gras et d'arômes variétaux. Puis, lors de la fermentation alcoolique, la température est maintenue autour de 18°C, pendant 15 à 40 jours, voire plus. Ainsi, le vin révèle toute sa finesse. La fermentation malolactique se déclenche ensuite au cours de l'hiver ou du printemps. L'acidité diminue alors sensiblement. Le vin s'enrichit, acquiert plus de souplesse, de corps, avec une palette aromatique enrichie.

***Elevage***

Le vin est élevé sur ses lies de fermentation (levures et bactéries mortes) pendant 6 à 8 mois. Les lies nourrissent le vin et lui confèrent plus de gras, de longueur en bouche et le complexifient encore plus dans ses arômes. Le soutirage interviendra à l'occasion de la mise en bouteille.

***Dégustation***

Jolie couleur jaune paille cristalline. Au nez, il présente une bonne maturité, avec des notes de fruits blancs tel que la pêche et une joie minéralité (Pierre à fusil). Très frais, le corps est frais, fin et présente un joli fond et un fruit agréable.

***Situation géographique***

Servi à 11°C, il accompagne les huitres ou un plateau de fruits de mer. Il mettra en valeur une Dorade aux herbes ou un fromage de chèvre.

***Temps de garde***

3 à 5 ans.