



BERNARD DEFAIX

CHABLIS Vieille Vigne

Situation du domaine :

Le Domaine Bernard Defaix et Fils se situe en plein cœur du vignoble Chablisien, à Milly. Quatrième génération d'une famille de vignerons, Bernard s'est installé en 1959 avec 2 ha. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 27 ha dont la moitié en Chablis 1^{er} cru.

Sol :

Les sols argilo-calcaires datent de l'ère secondaire (Kimméridgien exclusivement).

Rendement : 35 - 40 hl/ha Parcelle de plus de 50 ans.

Cépage : Chardonnay 100 %

Vinification :

Analyse complète de chaque cuvée lors de la réception du raisin.

Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus.

Fermentation alcoolique lente à 20°C sur lies fines.

Contrôles quotidiens de la température au cours de la fermentation.

Elevage :

Cette cuvée est vinifiée de manière à extraire le maximum du potentiel du terroir. La fermentation et l'élevage se déroulent en fûts de chêne non neufs pour 25 % de la production avec batonnage plus ou moins fréquents selon les millésimes pendant 12 mois. Les 75 % restants sont vinifiés et élevés en cuve inox sur lies fines avec, si besoin, des remontages pendant le même temps. Le tout est assemblé puis conservé en cuve pour être mis en bouteille 18 mois après récolte avec une légère filtration et sans stabilisation tartrique.

Dégustation et conseil :

D'un très grand équilibre, ce vin exprime une grande variété d'arômes. C'est un vin ample et riche dont le bouquet délicat laisse parfois percer des notes de chèvre-feuille. A garder 3 ou 4 ans, il accompagnera parfaitement volailles grillées, ris de veau ou poissons grillés. Servir à 12 °C.

Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. La première étape d'une vinification réussie se joue donc au vignoble. La conduite de nos vignes en culture durable et avec un suivi très rigoureux, nous permet d'amener le raisin à son meilleur niveau de maturité et d'expression.