

## CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAULIGNOT 2014

LOUIS MOREAU

Bourgogne | France



Le domaine Louis Moreau est né d'une passion familiale à Chablis depuis 1814. Très tôt, dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, l'amour de cette famille pour les grands vins l'a amenée à acquérir des parcelles en Chablis Grands crus et Chablis 1er Cru.

Aujourd'hui, propriétaire de cinq grands crus dont un monopole, le domaine travaille de nombreuses parcelles sur les appellations Petit Chablis, Chablis et Chablis 1er Cru dans le plus grand respect de l'environnement. Le plus prestigieux de ses vins est le monopole Chablis Grand Cru des Hospices dans les Clos dont l'acquisition familiale remonte à 1904. Louis Moreau, à la tête du domaine depuis 1994 élabore des vins dans un style unique mêlant minéralité, finesse, élégance et pureté.

**SURFACE:** 10 ha

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** Le vignoble est essentiellement planté à mi-pente, avec des parties particulièrement raides, une parcelle s'appelle même « le Calvaire » de par son inclinaison très pentue qui oblige à n'y travailler qu'à pied et à la main.

**EXPOSITION:** Plein EST, ce qui suppose un soleil matinal, donc plus froid et donne un vin minéral, fin et élégant, exprimant le terroir.

**GÉOLOGIE DU SOL:** Sol argilo-calcaire, typique de Chablis qui fait son caractère unique

**ENCÉPAGEMENT:** 100 % Chardonnay

**ÂGE DES VIGNES:** 35 à 39 ans

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE:** Vendanges manuelles. Méthodes traditionnelles du Chablisien à savoir une vinification en cuve inox afin de faire ressortir la personnalité du terroir. Les jus sont pressés et débourbés statiquement pendant 24 heures, puis débute progressivement la fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C) pendant une dizaine de jours, suivie de la fermentation malolactique et d'une période de repos sur lies fines. Élevage 100% en cuve inox, aucun passage en fût.

**DÉGUSTATION:** Une robe jaune paille clair. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes confits et de calcaire. En bouche, agréable fraîcheur, texture presque grasse, saveurs de citron et d'amande grillée avec une finale persistante.

**POTENTIEL DE GARDE:** A boire maintenant ou à garder 7 ans suivant le millésime.