BERNARD DEFAIX

CHABLIS 1er cru Côte de Lechet

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 1er cru.

Sol :
Les sols argilo-calcaires datent de l'ère secondaire (Kimméridgien exclusivement pour l'ensemble de nos parcelles). Nos parcelles sont exposées Sud-Est.

Rendement moyen : 45 hl/ha

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 en levures indigènes.
Contrôles quotidiens de la température au cours de la fermentation.

Elevage :
Ce vin provient de plusieurs parcelles situées en Côte de Lechet. La fermentation et l'élevage se déroulent pour 20% en fûts de chêne non neufs et pour 80% en cuve inox. Le vin est élevé sur lies fines pendant 12 mois avec une remise en suspension des lies plus ou moins fréquente selon la structure du millésime. Le vin est ensuite assemblé puis mis en bouteille par nos soins après quelques mois d'élevage supplémentaires.

Dégustation et conseil :
Vin de garde, il s'épanouit en vieillissant et exprime des arômes minéraux typiques de silex et de pierre à fusil. On retrouve aussi en fin de bouche une salinité très caractéristique de ce cru. D'une grande puissance, il accompagnera parfaitement saumon ou coquilles St Jacques. A garder entre 5 et 10 ans suivant les millésimes. Servir vers 13°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 avec un suivi très rigoureux, nous permet d'amener le raisin à son meilleur niveau de maturité et d'expression.

BERNARD DEFAIX – 17 Rue du Château 89800 Milly Chablis
Tel : 00.33.(0)3.86.42.40.75 – www.bernard-defaix.com