BERNARD DEFAIX

CHABLIS 1°cru Les Vaillons

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°cru.

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

Rendement : 45 hl/ha

Cépage : Chardonnay 100 %

Vinification :
Analyses complètes 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 des températures au cours de la fermentation.

Elevage :
Dans cette cuvée, la production des jeunes et vieilles vignes du Premier Cru Les Vaillons sont assemblées. La fermentation et l'élevage se font pour 20% en fûts de chêne non neufs et 80% en cuve inox. Le vin est élevé sur lies pendant 10 à 12 mois avec une remise en suspension des lies plus ou moins fréquente selon les caractéristiques du millésime. Le vin est ensuite mis en bouteille par nos soins.

Dégustation et conseil :
Le vin issu de la jeune vigne apporte fraîcheur et notes florales tandis que le produit de la vieille vigne donne structure et finesse. De l'assemblage final résulte un vin équilibré, fin et harmonieux. A associer à des mets riches tels que des poissons nobles en sauce, des écrevisses ou un poulet à la crème. 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