



BERNARD DEFAIX

Chablis Grand Cru Bougros

Bernard Defaix:

Nous avons développé une petite activité de négoce de manière à compléter la gamme des vins du domaine. Nous achetons le raisin ou les moûts chez des vignerons travaillant leurs vignes dans le même esprit et avec la même implication que nous le faisons au domaine.

Situation et sol :

Ce grand cru est situé à l'extrémité ouest/sud-ouest des 7 *grands crus* chablisiens. Notre cuvée de Bougros est issue d'une vigne localisée en haut de coteau ce qui lui permet de bénéficier d'un excellent ensoleillement.

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

Rendement : 40 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 :

Nous vinifions ce vin exclusivement en fûts de chêne de 1 à 5 vins avec des batonnages dont la fréquence varie selon les millésimes. Cela nous permet de travailler les lies et d'arrondir le vin sans laisser les arômes boisés prendre le dessus. Le vin est mis en bouteilles après une légère filtration au terme d'un élevage d'environ 12 mois.

Dégustation et conseil :

Flatteur et gouleyant avec des arômes de fleur - de chèvrefeuille notamment- et des notes minérales, il est aussi puissant et plein en bouche avec une très belle longueur. Servir vers 13°C avec par exemple un poisson blanc ou un risotto aux asperges.

Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. Nous avons le même niveau d'exigence pour le raisin que nous achetons que pour le raisin produit dans nos propres vignes. C'est pourquoi nous faisons un choix très strict de nos fournisseurs.