



BERNARD DEFAIX

Chablis Grand Cru Vaudésir

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 vigneron travaillant leurs vignes dans le même esprit et avec la même implication que nous le faisons au domaine.

Situation et sol :

Implanté entre Valmur et Preuses, voisin des Grenouilles, le grand cru Vaudésir s'étend sur presque 15 ha. Il se caractérise par un terrain plus pentu, moins calcaire et un peu plus léger que les autres grands crus.

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 :

Subtil et séduisant, le Vaudésir se caractérise par sa grande finesse.

Servir vers 13°C avec un carpaccio de poisson ou une viande blanche.

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.