



B E R N A R D D E F A I X

CHABLIS

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 vigneron, Bernard s'est installé en 1959 avec 2 ha. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 27 ha dont la moitié en Chablis 1^{er} cru.

Sol :

Les sols argilo-calcaires datent de l'ère secondaire (Kimméridgien exclusivement pour l'ensemble de nos parcelles). Nos Chablis sont plantés sur des coteaux exposés à l'Ouest.

Rendement : 53 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 lente à 20°C sur lies fines.
Contrôles quotidiens de la température au cours de la fermentation.

Élevage :

Ce vin est élevé sur lies pendant 8 à 12 mois avec des remontages réguliers pendant les six premiers mois pour affiner sa structure. La vinification se fait entièrement en cuve inox de manière à préserver la fraîcheur et la typicité. Le vin est ensuite mis en bouteille par nos soins.

Dégustation et conseil :

Belle robe brillante. Au niveau aromatique les notes minérales dominent et sont parfois associées à de légères touches d'agrumes. En bouche l'attaque est franche et fruitée. Servir vers 12°C avec des crustacés ou des poissons grillés.

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.