



BERNARD DEFAIX

PETIT 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 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^{er} cru.

Sol :

Les sols argilo-calcaires datent de l'ère secondaire (Kimméridgien exclusivement pour l'ensemble de nos parcelles). Le Petit Chablis est produit sur les plateaux dominant les vallées.

Rendement : 55 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.

Elevage :

Ce vin est élevé sur lies pendant 8 mois avec des remontages plus ou moins fréquents pendant les 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 :

Le Petit Chablis se caractérise par sa robe pâle, sa fraîcheur, son fruité assortis à des notes minérales que lui confère le Chardonnay planté sur des sols caillouteux. Il accompagne parfaitement des plateaux de fruits de mer ou des assiettes de charcuterie. Servir vers 10 °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.