

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Grand Cru Vaudésir

Une minéralité marquée, un vin intense et puissant :
le charme de l'équilibre parfait !

Le Millésime 2016

2016 restera un millésime ancré dans les mémoires tant les aléas subis par le vignoble ont été nombreux. Le gel, puis la grêle et enfin un printemps pluvieux augmentant le risque de maladies. Sur nos parcelles c'est principalement la grêle qui nous aura touchée.

Une fin d'été plus clémente nous aura permis de récolter des raisins très sains avec un équilibre gustatif très fin. Les Vins dévoilent des arômes typiques d'agrumes et de fleurs blanches. Le potentiel de garde de ce millésime sera bon avec un équilibre richesse / acidité prometteur.

Presse et Récompenses



La Revue du Vin de France

Top 5 des Chablis Grands Crus 2 années de suite
Vaudésir 2012 et 2013



Wine Spectator – Septembre 2015

95 / 100 Chablis Grand Cru Vaudésir 2012

La Dégustation

Le nez de ce Grand Cru est très ample, on devine la richesse de la dégustation. En bouche on découvre un bel équilibre entre les arômes fruités qui tendent vers l'exotisme. La fin de bouche, très longue, dévoile des notes grillées et vanillées.

Ce vin accompagnera parfaitement vos plats de fêtes comme le Foie Gras, les Saint Jacques, Homard et Langoustines, ou encore un Chapon cuisinés aux herbes.

Vigne et Vinification

Les parcelles de Grands Cru surplombent le Village de Chablis sur la Rive droite du Serein. L'exposition des ce coteau Sud / Sud Ouest assure un ensoleillement optimal.

En 2016, notre Vaudésir est élevé à 100% en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs. La vinification doit mettre en valeur la puissance de ce vin associée à la minéralité intense tirée des sols de Grands Crus.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

