

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Vieilles Vignes

Issus de parcelles de plus de 50 ans,
ce vin offre richesse et complexité

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 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

16/20 - Chablis Vieilles Vignes 2010

Sélectionné dans « La Cave Idéale » (Nov 2012)

La Dégustation

Le nez, flatteur, dévoile des senteurs de fruits murs dû à la concentration des raisins récoltés. La bouche dans le prolongement, enrobe ces arômes qui laissent place à une fin de bouche minérale bien marquée avec beaucoup de longueur.

Ce vin accompagnera parfaitement homard, langoustes ou poissons en sauce. A associer également avec des viandes grillées ou cuisinées à la crème.

Vigne et Vinification

Les 3 parcelles qui constituent ce Chablis Vieilles Vignes sont toutes basées à Lignorelles. Les vignes sont taillées en guyot double. Le rendement est naturellement faible ce qui offre des vins d'une grande richesse aromatique.

L'élevage du 2016 a duré 11 mois : 60% cuve inox pour conserver l'intensité des arômes et 40% en fût de 3/4 vins. L'assemblage permet de trouver l'équilibre entre la richesse naturelle et la minéralité du vin.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

