

DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX

— Vins Fins de Chablis —



Chablis Grand Cru Vaudésir

Une robe haute couture, un nez intense de fruits secs légèrement miellés,
le charme de l'équilibre parfait !

Le Millésime 2015

L'année 2015 a été marquée par des saisons retrouvées, même si l'hiver a été relativement chaud, nous avons eu un printemps idéal pour encadrer la floraison. La fleur s'est déroulée dans les conditions optimales, en quelques jours. Le potentiel excellent de ce millésime a été confirmé par un été très chaud, peu pluvieux ce qui a favorisé une maturation rapide des raisins. Nous avons commencé les vendanges le 7 Septembre avec une météo très favorable. Le millésime 2015 est solaire, très concentré et riche, les vins sont expressifs et fruités, différents de 2014 plus floral et ciselé.



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

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 Est assure un ensoleillement optimal.

En 2015, 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.