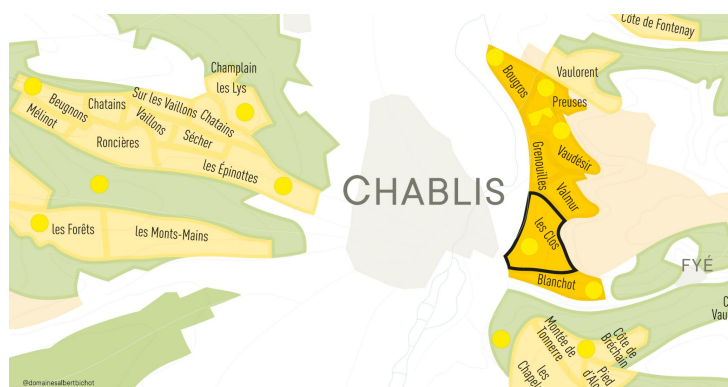


## CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



### SITUATION

Bourgogne

### CÉPAGE

Chardonnay

### TERROIR

Sols argilo-calcaires du Kimméridgien, marne très dure  
parfois colorée d'ocre

Superficie du vignoble : 1,54 ha

Âge moyen des vignes : 37 ans



### PRÉSENTATION

"Les Clos" est le plus vaste des Grands Crus de Chablis. Il s'étend de bas en haut du coteau et bénéficie d'une exposition sud-ouest, ce qui lui confère un ensoleillement optimum.

Nous avons la chance de posséder deux parcelles, ce qui nous permet d'assembler deux caractères différents et complémentaires : la première parcelle située en haut de coteau, sur un sol assez caillouteux dominé par le calcaire, donne naissance à un vin droit, frais et tendu. La deuxième, située à mi-coteau sur un sol plus profond, bénéficie de températures sensiblement plus élevées et donne un vin avec beaucoup d'ampleur, de richesse et de gras. Au final, c'est l'assemblage des deux qui donne toute sa complexité et son caractère à notre Grand Cru "Les Clos".

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 65% en cuves inox et 35% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 6 mois.

### DÉGUSTATION

Tout d'abord au nez, qui mêle adroitement les notes florales de la parcelle la plus haute et celles de fruits secs (amande grillée, noisette) de la parcelle de mi-coteau. La bouche, riche et puissante est soutenue par une trame acidulée qui lui confère équilibre et grande classe.

### SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

Garde : 5 à 10 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés (homard, langouste...) finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

Recette idéale : filet de sandre au beurre blanc

### CITATIONS

Tim Aktin : 94/100 (2023)

Decanter : 95/100 (2022)

Jasper Morris : 92-95 (2021)

