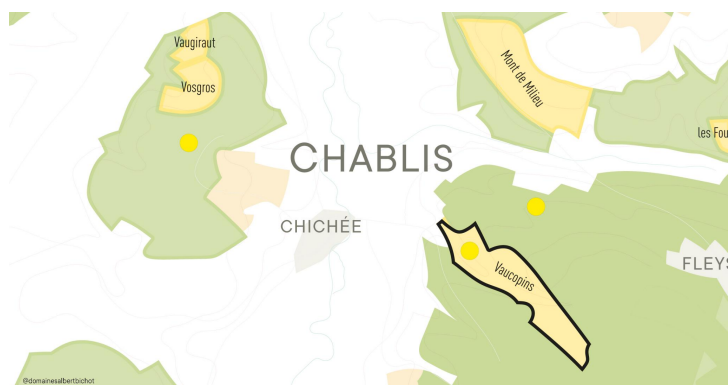


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols à dominante calcaire sur sous-sol marneux du Kimméridgien

Superficie du vignoble : 5,20 ha

Âge moyen des vignes : 30 ans



PRÉSENTATION

"Les Vaucopins" est un Premier Cru à part dans la large gamme du Domaine Long-Depaquit.

Situé sur la rive droite du Serein, ce Climat est situé sur la commune de Chichée, 3 kms au sud-est de Chablis.

Son terroir présente une troublante similitude avec les Grands Crus : exposition sud, pente très prononcée et nombreux affleurements de Kimméridgien, ce sous-sol qui donne aux vins de Chablis leur caractère minéral si typique. Cette noble origine et son terroir souvent chaud donnent naissance à un Premier Cru doté de la classe et du potentiel des plus grands Chablis.

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 : 85% en cuves inox et 15% en fûts de chêne âgés de 1 à 4 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 2 mois.

DÉGUSTATION

La cuvée des Vaucopins est l'archétype de la minéralité chablisienne : une association complexe d'arômes de fruits mûrs, de notes fumées et de pierre à fusil mêlés à une structure vive et pleine d'énergie. Beaucoup de concentration en bouche et une longueur exceptionnelle.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer grillés ou en sauce

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

Recette idéale : Saint-Jacques snackées, beurre d'agrumes

CITATIONS

Tim Atkin : 93/100 (2023)

Decanter : 93/100 (2022)

James Suckling : 93/100 (2020)

