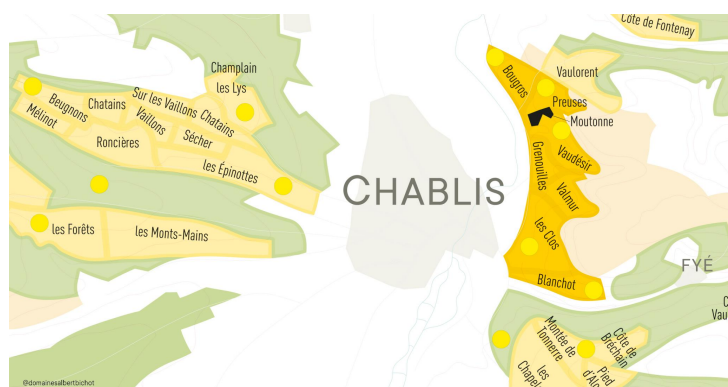


CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires sur sous-sol de marnes calcaires du Kimméridgien

Superficie du vignoble : 2,35 ha

Âge moyen des vignes : 40 ans



PRÉSENTATION

Ancienne possession des moines de l'abbaye de Pontigny, Monopole du Domaine Long-Depaquit, la "Moutonne" est une parcelle abritée dans un amphithéâtre naturel au coeur des Grands Crus, le secteur historique et millénaire du vignoble chablisien.

Située à 95 % sur les "Vaudésirs" et 5 % sur les "Preuses", exposée sud-sud/est, sa forme et son emplacement idéal en font un véritable récepteur solaire naturel. Sa pente prononcée en partie centrale (près de 40%) protège la parcelle des vents du nord. Traversée par un mur, la partie basse donne un vin riche et structuré alors que la partie haute confère un côté floral et davantage de tension.

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 : 75% en cuves inox et 25% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 6 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet complexe associant des notes de fruits à chair blanche et jaune, d'agrumes et de fleurs délicates. Bouche ample et généreuse, très typée par la minéralité marneuse de ce micro-terroir. Beaucoup de fraîcheur, un boisé léger et bien fondu, une longueur en bouche exceptionnelle.

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 : volaille aux morilles

CITATIONS

Decanter : 96/100 (2022)

Jasper Morris : 93-95/100 (2021)

Decanter : 97 (2020)

