



Château de Viviers Chablis 1^{er} Cru Vaillons

100% Chardonnay.

Les Grands Crus sont récoltés manuellement pour préserver au maximum le potentiel des raisins. La vendange est ensuite transportée et pressée rapidement sans égrappage. Ceci facilite la libération des jus et limite les phénomènes d'oxydation. Puis a lieu le débourage : le moût est séparé de ses impuretés par décantation naturelle en cuve thermorégulée, où il est refroidi entre 10 et 13°C pendant 10 à 18 heures. Le jus clair est ensuite soutiré en cuves inox ou en fûts de chêne. Puis, la bourbe est filtrée. Le filtrat est réincorporé à la cuvée d'origine, lui apportant plus de gras et d'arômes variétaux. Les Grands Crus sont partiellement ou totalement vinifiés et élevés sous bois (25% à 100%). Cette pratique confère aux vins plus de charpente et de matière. Le bois neuf est très peu utilisé car la finesse et la subtilité des Chablis ne le permettent pas. L'âge moyen des pièces se situe donc autour de 3 ans. Puis, lors de la fermentation alcoolique, la température est maintenue entre 18 et 20°C, pendant 15 à 40 jours, voire plus. Ainsi, le vin révèle toute sa finesse. La fermentation malolactique se déclenche ensuite au cours de l'hiver ou du printemps. L'acidité diminue alors sensiblement. Le vin s'enrichit, acquiert plus de souplesse, de corps, avec une palette aromatique enrichie.

Elevage

Les Grands Crus sont élevés sur leurs lies de fermentation (levures et bactéries mortes), technique d'élevage conférant au vin plus de gras, de longueur et de complexité aromatique. Leur élevage en pièces permet la remise en suspension des lies (bâtonnage), accentuant ainsi les échanges avec le vin. La fréquence du bâtonnage est variable et adaptée à chaque cru et à chaque millésime après dégustation. Vers le mois d'avril, les vins en pièces sont assemblés avec ceux vinifiés en cuves. L'élevage continue alors sur lies fines en cuve inox jusqu'au mois de septembre.

Dégustation

Jolie couleur jaune pâle brillant, avec quelques nuances dorées. Son nez puissant, élégant et complexe à la fois, développe des notes fraîches de genévrier, pêche blanche, et champignon frais. Le fond est légèrement fumé et boisé. Très dense en bouche, et très minéral, ce vin présente un léger boisé harmonieux et une grande persistance.

Suggestions

Servi entre 10 et 12°C, il accompagne les produits de la mer. Avec plus de maturité, il conviendra aux volailles avec des escargots de Bourgogne, et au veau en sauce, à la cuisine à base de truffe, aux champignons et aux fromages régionaux.

Temps de garde Plus de 10 ans.