DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

Montée de Viviers

LA SURPRISE



– CEPAGE : 100 % Chardonnay

– VILLAGE : Viviers

– SURFACE: 0 ha 81 a 62 ca

– 1ère PLANTATION : 1987

– EXPOSITION : Est

– SOL: La parcelle est plantée sur un sol argilo-calcaire

– PRODUCTION ANNUELLE : 2.221 bouteilles

– DEGRE ALCOOLIQUE : 12 % vol.

L'idée de cette cuvée, est de concevoir un vin blanc avec une vinification adaptée aux vins rouges.

Vinification : La parcelle est vendangée à la main puis les raisins sont passés sur table de tri pour ne garder que le plus qualitatif et éviter toute pourriture pour la macération future. Les grappes passent ensuite dans un égrappoir pour ne conserver que les baies.
Ces baies sont ensuite mises dans une cuve en béton pour une phase de macération pelliculaire. Cette cuve est ensemencée avec des levures déshydratées « B2 ». Cette phase permet d'effectuer la fermentation alcoolique durant la macération.
Les jus sont pigés deux fois par jour avec prise de densité matin et soir. La macération dure 10 à 15 jours et permet l'échange des anthocyanes présentes naturellement dans la pellicule de la baie et confère au jus cette couleur jaune soutenu.
Une fois la fermentation alcoolique terminée, nous procédons au décuvage des jus clairs en cuve de débourbage. Les jus sont maintenus à 10°C dans une cuve pendant 12 à 24h, afin d'effectuer un débourbage statique et naturel avant d'être transférés dans une cuve ovoïde en béton de 17hL. La fermentation malolactique est volontairement bloquée car nous souhaitons conserver la tension acide qui s'adapte au caractère atypique de ce vin.
Elevage: Le vin va ensuite passer 6 à 8 mois dans la cuve en béton à une température de 10-13°C, et dégusté très régulièrement pour suivre son évolution au plus près. L'élevage en cuve ovoïde confère un mouvement perpétuel au vin lui permettant un change constant entre les parties hautes et basses de la cuve.

DEGUSTATION

Le millésime 2024 présente un nez très fumé, avec des notes d'allumettes. La bouche révèle une certaine amertume, qui reste toutefois maîtrisée, accompagnée d'une belle fraîcheur. L'attaque est franche et surprenante, suivie d'une belle rondeur, mais la finale offre des arômes inhabituels pour un Chablis.