

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis Grand Cru Grenouilles - 2009



Avec moins de 10 hectares, le Grand Cru Grenouille est le plus petit finage des grands crus de Chablis. Le domaine Louis Michel exploite une extraordinaire parcelle, plantée de vignes de plus de 50 ans, tout en haut du coteau. Entourée par deux autres grands crus (Valmur et Vaudésir), elle ne produit pas plus de 3000 bouteilles les meilleures années.

Le sol argilo-calcaire, les marnes à huîtres fossiles, la forte pente du coteau, bien drainante, l'exposition sud-est : tout concourt ici à donner un raisin concentré, parfaitement mûr et gorgé des minéraux puisés dans le sol et le sous-sol.

Après une vinification très peu interventionniste et un élevage long (plus de 18 mois), sans bois, on est certainement au sommet de ce que le terroir de Chablis peut produire : un vin puissant et harmonieux, taillé pour une grande garde de 10 ans et plus.

Son nez évoque les fleurs de printemps, la pomme, le kiwi, les agrumes. Sa minéralité est aérienne et sophistiquée, évoquant de fins graviers de silex plutôt qu'un bloc de calcaire dur...

Ce nez, subtil et raffiné, complété par des notes lactiques très sensuelles, laisse place à une bouche intense, à la matière profonde et juteuse, à la fois riche et vivifiante. L'allonge est tout simplement phénoménale. Ce vin appelle de grands plats : turbot en sauce aux champignons, homard breton, poularde de bresse...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis Grand Cru Grenouilles - 2009



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéralité sophistiquée et aérienne (sable, silex). Notes lactiques très sensuelles (lassi, crème fouettées). Fraîcheur des agrumes. Miel. Fruits blancs.

Bouche : Droite, tendue et puissante. Belle harmonie des saveurs : sur un jus puissant et une finale pleine et très longue.

Accords mets-vins : Grands crustacés. Poissons nobles à chair ferme. Huîtres, ormeaux. Volailles pochées. Fromage de chèvre affiné. Gruyère des grottes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et sans problème jusqu'en 2022, voire après.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : A carafes 1 à 2 heures avant de déguster.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% chardonnay

Culture : Raisonnée