

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis Grand Cru Vaudésir (Magnum) - 2008



Le Grand Cru Vaudésir, qui occupe 14 hectares environ, est peut-être le terroir le plus homogène parmi les grands crus chablisiens, et celui qui donne les vins les plus fins et subtils. Ici, Jean-Loup Michel et aujourd'hui, son neveu Guillaume, exploitent une parcelle de vignes plantées entre 1950 et 1970, dans la partie médiane de la vallée, où les sols de calcaires kimméridgiens sont assez riches en argiles. L'âge élevé des vignes, très profondément enracinées, et la nature des sols, donnent au vin cette splendide dualité entre une matière dense, presque crémeuse, et une tension saline et minérale exemplaire.

Fidèle au parti pris du Domaine qui a banni, depuis longtemps déjà, tout usage de bois dans ses élevages - effectués uniquement en cuve inox, pendant 18 mois pour les grands crus -, ce Vaudésir dégage immédiatement une grande sensation de pureté et de fraîcheur.

Les 7 ans passés en bouteille ont commencé à donner à ce Grand Cru une belle patine, qui s'additionne à la grande complexité propre à ce millésime : il se livre sur de belles notes florales (chèvrefeuille) et une touche iodée affirmée, puis le coing, la poire, les épices douces et les zestes d'agrumes. A la sensation de fraîcheur du bouquet succède une texture veloutée en bouche, presque crémeuse : le vin est profond, concentré, toujours porté par sa minéralité et une floralité solaire. Ici, tout coule de source, jusqu'à cette superbe finale dynamique, montante, qui vous emporte très loin, au gré des embruns qui, jadis, devaient parcourir cette mer jurassique...

En magnum, ce Grand Cru Vaudésir est tout de même encore jeune : alors n'oubliez pas de l'aérer longtemps. Vous vous régalez alors autour d'huîtres chaudes, suivies d'un turbot accompagné d'un beurre blanc ou d'une sauce hollandaise. Un vin vrai, intense et vibrant. Une pépite introuvable!

Quantité limitée à 1 Magnum par client

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis Grand Cru Vaudésir (Magnum) - 2008



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Subtil et élégant : coquillages, chèvre-feuille, beurre frais, une touche de miel, poire, coing, épices douces, zestes d'agrumes.

Bouche : Très pure, concentrée, attaque veloutée et profonde, retour d'une minéralité énergisante, finale dynamique, montante et très longue.

Accords mets-vins : Parfait sur des huîtres chaudes, un turbo sauce hollandaise ou beurre blanc, ou une langouste servie avec un jus de coquillage crémé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération préalable en bouteille (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2008

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques