Domaine Louis Michel et Fils - Chablis 1er Cru Montmain - 2008

Le Premier Cru Montmain est issu de 4 parcelles réparties sur un coteau mêlant argiles et calcaires durs, sur la rive gauche du Serein. Les vignes ont été progressivement replantées dans les années 1980 et donnent aujourd'hui des vins marqués par ce terroir, exprimant une minéralité fraîche et intense en bouche.

Ici, l'enherbement et le travail des sols est la règle. Le premier cru Montmain est délicat à produire, l'exposition du coteau rendant la vigne particulièrement sensible aux gelées de printemps. 2008 fut un grand millésime. Après une fermentation totalement naturelle (levures indigènes) puis un élevage en cuve, sur lies fines, pendant 18 mois, le vin a tranquillement évolué en cave jusqu'à aujourd'hui.

Le résultat est largement à la hauteur : le Domaine a réussi un vin particulièrement savoureux, qui combine une matière assez riche et très juteuse, à une finesse toute minérale. Les fruits sont bien présents au nez et en bouche (pomme, agrumes, fruits de la passion), réhaussés par des notes de miel et d'épices (gingembre).

Ce vin particulièrement gourmand, et d'une grande persistance en bouche, donne immédiatement envie de se mettre à table, autour d'une sole meunière, d'un ris de veau aux girolles ou d'une poule au riz !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis 1er Cru Montmain - 2008

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets bronze à vert

Nez : Expressif et élégant : notes lactiques très fraîches. Floral : rose, églantine, chèvrefeuille. Touches d'agrumes, de poire et d'épices (gingembre, poivre blanc)

Bouche : Bel équilibre entre le gras et la fraîcheur des agrumes, du fruit de la passion. Très juteux et savoureux. Belle trame minérale sur une longue finale.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques. Tartare de poisson. Sole meunière. Plus tard : ris de veau, poule au riz.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2018.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération et carafage recommandés.

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2008

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% chardonnay

Culture : Raisonnée