

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2009



Nous voici sur la rive droite du Serein, entourés par les Grands Crus, sur les parcelles de Montée de Tonnerre, probablement le plus prestigieux et recherché des premiers crus de Chablis, particulièrement apprécié pour son extraordinaire potentiel de garde.

Le Domaine Louis Michel cultive au total 4 hectares de ce premier cru, implantés sur ce terroir très caillouteux et si riches en marnes à huîtres fossiles. Les vignes affichent un âge moyen de 40 ans.

Là encore, Jean-Loup et Guillaume privilégient le respect du terroir et du raisin, cueilli à parfaite maturité. Ils ont banni depuis longtemps tout artifice dans la vinification et l'élevage, qui se fait en cuve, pendant 18 mois, avec le moins de manipulation possible.

Si leur Chablis Montée de Tonnerre peut paraître un peu compact et réservé dans sa première jeunesse, ce millésime 2009 montre aujourd'hui (et pour longtemps) son ampleur aromatique et son parfait équilibre entre le fruit mûr et la fraîcheur minérale et iodée.

Dès le premier nez à la fois fumé et iodé, le vin vous transporte sur la plage d'Etretat, au pied de la falaise, en train de ramasser des coquillages. La magie du sol kimméridgien opère à merveille, l'Atlantique paraît si proche...

La bouche est d'une rare énergie, la matière est à la fois charnue et incisive, le raisin est bien présent, et se mêlent à des saveurs de violette, d'épices (cannelle, tabac). Très grande réussite pour ce vin de grande gastronomie.

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2009



Dégustation et accords

Robe : Or aux reflets verts

Nez : Très iodé (coquillage, chair de crabe) et minéral. Viennent ensuite le raisin bien mûr, la violette, la réglisse et des notes balsamiques. Fraîcheur délicatement citronnée.

Bouche : Texture soyeuse en attaque. Le jus se fait ensuite énergique, doté d'une matière bien vive et fruité. Longue finale minérale et épicée, très salivante.

Accords mets-vins : Tourteau. Huîtres froides ou chaudes. Sole grillée ou bar en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2018-2020.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage rapide
recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100 % chardonnay

Culture : Raisonnée