

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2010



Nous sommes ici 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.

Ce millésime 2010 est considéré par tous les amateurs comme un très grand millésime. Et pour cause ! Ce Montée de Tonnerre exprime puissamment son terroir.

Le nez associe notes iodées (algues, étoiles de mer, coquille d'huîtres), fruits blancs (poire, pêche blanche), notes fumées (silex, ardoise). La bouche, d'une rare intensité, très juteuse, révèle une finale très très longue.

Dès la première gorgée, on a qu'une envie : déguster un tourteau ou un beau tartare de poissons...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Louis Michel et Fils - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2010



Dégustation et accords

Robe : Or aux reflets verts

Nez : Minéral (silex, limon) et puissamment iodé (algues, oursin). Combiné à des notes fumées. Raisin mûr, comme épicé. Pêche blanche, citron.

Bouche : Equilibre parfait. Droite, tendue, énergique. Une longueur immense avec une grande finesse de texture. Encore un grand potentiel de garde!

Accords mets-vins : Lotte, sole, bar. Grillés, au beurre et, même cuits au lait de coco. Coquillages. Huîtres chaudes au caviar. D'ici 2/3 ans, belle volaille à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et pour 8 à 10 ans.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage d'au moins une heure vivement conseillé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% chardonnay

Culture : Raisonnée