

## Domaine Louis Michel et Fils - Chablis Grand Cru Grenouilles - 2010



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.

Le millésime 2010 est, de toute évidence, d'une qualité exceptionnelle. Aujourd'hui, le nez se fait plus floral, élégant et mystérieux : jasmin, miel d'acacia ou de lavande, cerfeuil, les notes sont délicates, harmonieusement entremêlées.

L'attaque en bouche est cristalline, avec une belle sensation d'eau de roche. Le toucher est subtil. Les saveurs se déploient peu à peu, autour du fruit, et enfin d'une minéralité puissante en finale.

Si l'équilibre est déjà parfait, ce grand vin de garde n'a pas fini d'évoluer, et de gagner en puissance aromatique. N'hésitez pas à le conserver en cave encore 5 ans, voire plus, et à le déguster à table, pour accompagner un chaud-froid de homard aux petits légumes glacés, une truite aux amandes, une poularde cuite en vessie, ou bien sûr une fricassée de cuisses de...grenouilles !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Louis Michel et Fils - Chablis Grand Cru Grenouilles - 2010



### Dégustation et accords

Robe : Or aux légers reflets bronze

Nez : Complexe et aérien. Fleurs blanches, acacia, jasmin. Lavande, herbes fines (cerfeuil). Notes miellées. Fruits blancs. Bergamote.

Bouche : La trame minérale est très pure et cristalline. Eau vive. Touché subtil. L'intensité du fruit se met en place. Va gagner en puissance.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme et grands crustacés. Attendre qu'il gagne en matière pour une volaille en demi-deuil!



### Conseils de service

À consommer :  
A partir d'aujourd'hui (mais après carafage). Idéalement d'ici 2 à 3 ans, et jusqu'en 2025!

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage de 2 heures indispensable.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : 100% chardonnay

Culture : Raisonnée