

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre

Chablis Premier Cru AOC
Domaine Gérard Duplessis



Région : Bourgogne, France.

Appellation : Chablis 1er Cru AOC.

Domaine : Domaine Duplessis.

Cépages : 100% Chardonnay

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2032

Distinctions : Vinous: 95/100

Robe : jaune paille.

Nez : encore dans sa jeunesse, un peu fermé; on découvre à l'aération des notes subtiles de poivre blanc, de craie, de fleurs blanches et de citron rôti, avec une touche de cannelle.

Bouche : droit et vif, avec un joli volume, bien équilibré. L'acidité est franche, elle vibre dans une finale sur la limette.

Conclusion : une synthèse de Chablis, d'une grande buvabilité!

Service : servir à 12°C. Lasagnes saumon-épinards, tofu frit, tempura de crevettes.

Basée uniquement sur le Chardonnay, l'appellation Chablis dans l'Yonne est la plus septentrionale de la Bourgogne. Dans ce climat plus frais, les vins ont une acidité plus élevée, un fruité plus délicat, et une minéralité (pierre-à-fusil) plus marquée.

L'AOC se décline en quatre catégories: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

Ce domaine fondé en 1985 par Gérard Duplessis est aujourd'hui géré par son fils Lilian. Depuis la conversion en 2010 et la certification en 2013, il produit des vins biologiques sur une vingtaine de parcelles totalisant 9 hectares, avec un âge moyen des vignes de 50 ans.

Leur modeste production est vendue dans plusieurs pays, comme les États-Unis, le Canada, le Japon, la Grande-Bretagne, et désormais aussi la Suisse grâce à DIVO. Ces nouvelles additions à l'assortiment correspondent à la philosophie du club: les vins de Lilian sont en effet vinifiés avec des levures indigènes, avec de longs élevages sur lies en cuves inox, suivis d'un élevage en barriques neutres (10 % de bois neuf) pendant 6 à 18 mois selon les vins et les millésimes, pour terminer avec une mise en bouteilles avec addition minimale de sulfites. D'ailleurs, quand le millésime le permet comme ce fut le cas en 2018, Lilian opte pour l'élaboration de vins sans sulfites ajoutés.

La Montée de Tonnerre est l'un des plus beaux terroirs de Chablis. Issu de cinq parcelles exposées au sud-est sur un sol très argileux, ce vin est un archétype de Chablis.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93861 75 2020 **Prix membre :** 36.20

Prix catalogue : 40.20