

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" 2014



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

En fûts de chêne de 1 et 2 vins.

👑 ELEVAGE

Sur lies 15-18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

35-40 ans.

👑 RENDEMENT

45 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

5 à 12 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12-14°C.

SITUATION

Les Clos étaient plantés en vigne avant 1267. Il est aussi le Grand Cru le plus étendu. De nombreux lieux-dits portent le même nom en Bourgogne (les Closeaux, Clouzeaux, Cloux). Autrefois, les vignes les plus réputées étaient entourées de murs en pierre qui délimitaient la propriété, retenaient la terre en cas d'orage et abritaient les vignerons des intempéries ou même du soleil. Ces murs empêchaient aussi les intrusions d'animaux ou même de voleurs de raisin. Il est situé sur une croupe exposée sud/sud-ouest. La profondeur des terres donne un vin consistant et surtout très long à se développer.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La pureté et la fraîcheur du millésime 2014 s'expriment dans ce Chablis Grand Cru Les Clos. Droit et ample à la fois, sur des notes d'agrumes et de vanille, il offre un bel équilibre et une finale légèrement iodée.

NOTES DE PRESSE

Chablis Grand Cru "Les Clos" 2021 - Bourgogne Aujourd'hui - Sept 2022 - 16,5/20

Chablis Grand Cru Les Clos 2014 - Bottin Gourmand - Décembre 2017