



Pour rencontrer les Vins de Chablis L&C Poitout et leurs élaborateurs, Catherine et Louis :

3 rue Laffitte - 89800 CHABLIS
Tél. : +33 (0)9 79 616 216
E-mail : contact@lc-poitout.fr
www.lc-poitout.fr

L&C POITOUT S.A.S. au capital de 10 000,00 €
SIRET 799 354 530 00011 - RCS Auxerre

LES VÉNÉRÉES (2013)

L'APPELLATION

Chablis

Le Chablis de L&C POITOUT s'étend sur 10 hectares sur les villages de Maligny (Les Châtillons, Pierrette, Les Chaumes), Villy (Vaudat, Vau Martin), Lignorelles (Conroy, Vau Prin) et Fleys (Plaine de Serre, Sous Plaine de Serre, Les Ardiats). Chacun des lieux dits cités possède des caractéristiques tout à fait particulières, des vignes d'âges différents, et sont vinifiés séparément.

LA VIE DE LA VIGNE

La cuvée LES VÉNÉRÉES Chablis Vieilles Vignes (2013) est issue des parcelles « Sous plaine de Serre » et « Les Ardiats ». Sélectionnées pour leur grand âge, ces parcelles ont été plantées respectivement en 1947 et 1960. Les pieds de vignes sont énormes et tentent de puiser au cœur de la terre les éléments nécessaires à l'alimentation des raisins. La récolte a été particulièrement concentrée en 2013.

LA VIE EN CUVERIE

LES VÉNÉRÉES ont été récoltés de nuit entre les 10 et 11 octobre 2013. Il a fallu se précipiter avant de nouvelles précipitations pluvieuses prévues au petit jour. Il s'en est suivi un débourbage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale. La fermentation alcoolique a duré 16 jours et la fermentation malolactique est complète. Ce vin a été élevé en cuves thermorégulées dans le Domaine de Louis et Catherine à Fleys. Comme tous les vins du Domaine Poitout, il est élevé sans fût afin de mettre en avant uniquement les valeurs du terroir de chaque cuvée. Il a été mis en bouteille à la propriété le 16 avril 2014. Le Millésime 2013 est limité à 1500 bouteilles.

LA DESTINATION

En sélectionnant ces Vieilles Vignes, Louis et Catherine ont créé un vin généreux. LES VÉNÉRÉES est dotée d'un nez explosif : des arômes beurrés et briochés sont suivis de notes d'agrumes confits, de quinquina, de figues et de pommes au four. Son contact en bouche est ample, vineux sur les fruits à noyau (kirsch, mirabelle). Elle nous invite dans l'univers des épices avec le gingembre puis la fleur de miel, le tabac et la morille. Sa très longue finale et sa concentration n'enlèvent rien à sa fraîcheur. Un Chablis Vieilles Vignes qui nous emmène bien au-delà des frontières du Chablisien.

L'AVIS DE LOUIS ET CATHERINE

C'est un Chablis idéal sur des poissons fumés, des champignons tels les morilles ou des fromages à pâtes cuites et si vous osez dépasser les frontières, tentez-le avec un tajine aux citrons confits...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.