

CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR 2008



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien

👑 VINIFICATION

En fûts de 1 et 2 vins

👑 ELEVAGE

Élevage sur lies 15-18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

👑 RENDEMENT

54 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

5-10 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12-14°C

SITUATION

Vaudésir signifierait-il la vallée des désirs ? Le nom était orthographié « vau daisy », « vaul daisy » puis « valdesay » et « valdaisy » en 1537. En 1770, on trouve déjà la dénomination « Vaudésir ». Situé entre Valmur et Preuses, le Vaudésir est implanté sur un coteau très pentu au sol un peu plus léger et moins calcaire. On dit de lui qu'il est le plus Chablis des Chablis: incisif dans sa jeunesse, il évolue plus rapidement qu'un Clos et se montre à la fois très aromatique et volumineux. Ici, il faut probablement ne retenir que « la vallée de tous les désirs » que vigneron et amateurs de vins attendent chaque année avec beaucoup d'espoir...c'est sans doute le nom le plus charmant donné à un Climat viticole.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Bouquet subtil, floral et légèrement boisé. Élégant, long en bouche et aérien, il offre une palette aromatique généreuse et raffinée. Probablement l'un des grands crus les plus charmeurs de Chablis.

Suggestion de service : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce.