ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Chablis 1er Cru Les Vaudevey

ROU109

Historique

Julien Brocard est le fils de Jean Marc Brocard. Il produit sa propre gamme de vins composée de 7 vins issus de 7 parcelles différentes. Toutes ses parcelles sont cultivées en biodynamie. Chacune exprime la typicité de son terroir grâce notamment à des tailles de foudres adaptées.

Le lieu dit « La Boissonneuse » est une parcelle en appellation Chablis, d'un seul tenant de 11 hectares, où coule en contrebas la source du Tôt, vénérée par nos anciens. Située sur les côteaux de Préhy, cette parcelle bénéficie d'une particularité exceptionnelle dans la finesse et la minéralité du terroir Kimméridgien. C'est un mille-feuille d'argile et de calcaire, truffé de fossiles qui affleurent à l'horizon terrestre.
C'est donc tout naturellement que cette parcelle s'est imposée pour le choix d'une culture en biodynamie afin de sublimer cette terre et concrétiser de la manière la plus aboutie la philosophie du Domaine.

Reconnaissance

Julien Brocard : Vigneron de l'année 2027 - Guide Hachette des vins
92 points - Vinous (mill. 2022)

Pays	France	**Producteur**	Domaine des 7 Lieux
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Chablis Premier Cru	**Conservation**	7 à 8 ans. Apogée: 4 ans
Service	10°-12°C		

Description

Oeil
Jaune pâle, reflets argentés.

Nez
Nez discret citronné, pêche blanche, herbe fraîche.

Bouche
Une bouche élégante sur des notes de fleurs blanches, fleur de sel.
Un vin précis et équilibré avec une belle typicité.

Accord mets/vin
Crustacés, coquillages, poissons

Commentaires
Les Vaudevey sont situés derrière la vallée de la Côte de Léchet. Sur une pente très raide (jusqu'à 52%) exposée Est, son terroir offre délicatesse, richesse et minéralité affirmée. Cette appellation est encore assez peu connue mais donne des vins d'excellente qualité, délicats, riches et minéraux.

Terroir/exposition:
Sol de type Kimméridgien
Exposition Est

Âge des vignes: 30 ans

Vinification et élevage:
Le travail en cave se fait au rythme du cycle planétaire.
Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique en foudre
Fermentation malolactique menée jusqu'à son terme pendant 12 mois.
Sucre résiduel: 0,9 g/L

Certifié biodynamique.

En une ligne
Un Chablis 1er cru qui exprime avec finesse toute la typicité de son terroir.