ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chablis La Boissonneuse

ROU118

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 notamment grâce 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 - La Revue du Vin de France (mill. 2024)
90 points - Guide Bettane et Desseauve (mill. 2024)
90-92 points - Vinous (mill. 2023)
94 points - Decanter (mill. 2022)
93 points - Decanter (mill. 2019)

Pays	France	**Producteur**	Domaine des 7 Lieux
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Chablis	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	Servir à 10 - 12°C		

Description

Oeil Robe or pâle

Nez Notes miellées, d'orange confite et de poivre vert au nez.

Bouche En bouche, notes citronnées, de poivre vert et d'oranges confites.
Un vin tout en tension, une fraîcheur mentholée et persistante

Accord mets/vin À l'apéro avec des huîtres, des escargots, salades de fruit de mer, calmars frits, pâtés, charcuteries, poissons à chair blanche, chèvre chaud, viandes blanches, coquilles Saint-Jacques, gambas grillées, etc.

Commentaires Exposition: sud-ouest.
Terroir: Kimméridgien très prononcé se composant d'une alternance de calcaire et de marnes argileuses, avec de nombreuses couches d'exogira virgula (huîtres virgules) affleurant à la surface du sol.
Âge des vignes: 20 ans
Taille: Guyot double
Rendements: 45hl / ha
Culture: Certifié Agriculture Biologique / Certifié DEMETER – Culture en Biodynamie
Vinification: Le travail en cave se fait au rythme du cycle planétaire.
Pressurage pneumatique. Aucune levure industrielle. Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox.
Fermentation malolactique menée jusqu'à son terme. Mis en bouteille au domaine.
Sucre résiduel : 0,9 g/l

Certifié biodynamique.

En une ligne Un vin tout simplement exceptionnel! Le chardonnay s'exprime avec beaucoup de fraîcheur avec une finale saline des plus équilibrée.