



# BERNARD DEFAIX



## CHABLIS GRAND CRU BOUGROS 2024



Nous avons développé une activité de négoce au début des années 2000 de manière à compléter la gamme des vins du domaine. Partant du principe que pour faire du bon vin, il faut du bon raisin, nous nous fournissons en raisin ou en moûts chez des vignerons travaillant leurs vignes dans le même esprit et avec la même exigence que nous.

Cépage

Chardonnay

Région

Bourgogne

Sols

Argilo-calcaire

Rendements

15hl/ha

Degrés d'alcool

13 %

Potentiel de garde

5 à 15 ans

### VINIFICATION

Fermentation alcoolique en levures naturelles; fermentation malolactique 100%, de façon naturelle également.

Sur ce millésime, la totalité de la cuvée a été fermentée et élevée en fûts de chêne non neufs pendant 12 mois puis assemblée et élevée en cuve inox pendant encore 6 mois.

Quelques batonnages légers ont été effectués en cours d'élevage.

### LE MILLÉSIME 2024

A Chablis, la saison 2024 restera dans les mémoires comme une des plus éprouvantes avec un concentré de toutes les difficultés possibles : le gel, la grêle, des pluies très importantes et une pression de mildiou inédite. Les vendanges ont démarré à Chablis le 19 septembre et se sont étalées sur 15 jours afin d'atteindre la meilleure maturité possible sur chaque secteur.

Au final, les volumes récoltés ont été historiquement faibles mais les vins sont très typés avec une belle minéralité et une grande élégance.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Structuré et gourmand avec des arômes floraux - de chèvrefeuille notamment- et des notes minérales, il est aussi puissant et plein en bouche avec une très belle longueur. Servir vers 13°C avec par exemple un poisson blanc ou un risotto aux asperges.