



BERNARD DEFAIX



CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LECHET 2025



Cépage

Chardonnay

Région

Bourgogne

Sols

Argilo-calcaire

Rendements

35 hl/ha

Degrés d'alcool

13 %

Potentiel de garde

5 à 10 ans



LE DOMAINE

Le Domaine Bernard Defaix se situe en plein cœur du vignoble Chablisien, à Milly. Quatrième génération d'une famille de vignerons, Bernard s'est installé en 1959 avec 2 ha. Ses deux fils, Didier et Sylvain, ont pris la suite dans les années 90 et la nouvelle génération est arrivée avec Adrien, le fils aîné de Sylvain, à partir de la vendange 2023. Le domaine s'étend désormais sur 27 ha dont la moitié en Chablis premier cru.

VITICULTURE

Nos vignes sont cultivées en agriculture biologique depuis 2007 (certification Ecocert), afin de répondre à 3 objectifs : préserver notre santé et celle de notre équipe, réduire au maximum notre impact environnemental et exprimer au mieux la typicité de chaque terroir.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en levures naturelles; fermentation malolactique 100%, de façon naturelle également. La fermentation et l'élevage se sont déroulés pour 30% en fûts de chêne non neufs et pour 70% en cuve inox. Après 12 mois sur lies fines, la cuvée est assemblée et l'élevage se poursuit en cuve inox encore quelques mois.

LE MILLÉSIME 2025

En 2025, la vigne a poussé par à-coups avec quelques phases de croissance très rapide. L'été a également été marqué par des épisodes caniculaires entraînant un stress hydrique important. La pluie est revenue à la mi-août ce qui a permis de rétablir un excellent équilibre dans le raisin. Malgré tout, les baies sont restées petites, avec des peaux épaisses et de gros pépins et donc de faibles rendements en jus. La récolte 2025 reste au final bien plus modeste qu'espéré en volume. La qualité, quant à elle, est au rendez-vous avec des vins qui sont charnus mais très équilibrés avec une belle fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin de garde, il s'épanouit en vieillissant et exprime des arômes minéraux typiques de silex et de pierre à fusil. On retrouve aussi en fin de bouche une salinité très caractéristique de ce cru. D'une grande puissance, il accompagnera parfaitement coquillages, poissons ou viandes blanches,... Servir vers 13°C. Pour l'apprécier au mieux dans sa jeunesse, n'hésitez pas à le carafer ou à le laisser s'ouvrir dans votre verre quelques minutes avant de déguster.