



BERNARD DEFAIX



CHABLIS VIEILLE VIGNE 2024



Cépage

Chardonnay

Région

Bourgogne

Sols

Argilo-calcaire

Rendements

8 hl/ha

Degrés d'alcool

12,5 %

Potentiel de garde

4 à 8 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. 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

D'un très grand équilibre, ce vin exprime une grande variété d'arômes, de la minéralité mais aussi des senteurs de fleurs blanches comme le chèvrefeuille. C'est un vin ample et riche qui reste équilibré grâce à sa très belle fraîcheur. A garder 4 ou 5 ans si vous pouvez, il accompagnera parfaitement volailles grillées, ris de veau ou poissons grillés. Servir vers 12 °C.