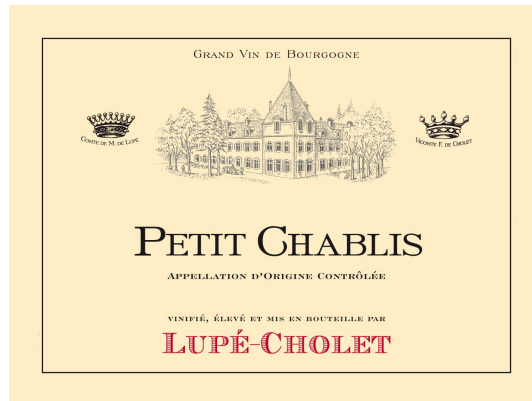


  
Comte de M. de Lupé

  
Vicomte F. de Cholet

**DOMAINE**  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Dans l'Yonne, les vignes d'appellation Petit-Chablis sont essentiellement situées au Nord et Nord-Ouest de Chablis. Elles sont souvent plantées sur des plateaux ou faibles pentes. Le sol est argilo-calcaire de l'étage géologique du Portlandien.

***Encépagement***

100% Chardonnay.

***Vinification***

Les "Petit-Chablis" sont vendangés mécaniquement, ce qui permet une récolte rapide. Cette technique est mise à profit pour permettre une légère macération préfermentaire favorisant une extraction des éléments précurseurs d'arômes de la peau des baies vers les jus. Le transport est rapide pour éviter les phénomènes d'oxydation. La vendange est alors égrappée soigneusement pour éliminer les raisins verts (verjus), les feuilles, et toutes autres impuretés. Elle est ensuite immédiatement pressurée. Puis a lieu le débourageage : le moût est séparé de ses impuretés par décantation naturelle en cuve thermorégulée, où il est refroidi entre 10 et 13°C pendant 10 à 18 heures. Le jus clair est alors soutiré en cuves inox. La bourbe est filtrée. Le filtrat est réincorporé à la cuvée d'origine, lui apportant plus de gras et d'arômes variétaux. Puis, lors de la fermentation alcoolique, la température est maintenue autour de 18°C, pendant 15 à 40 jours, voire plus. Ainsi, le vin révèle toute sa finesse. La fermentation malolactique se déclenche ensuite au cours de l'hiver ou du printemps. L'acidité diminue alors sensiblement. Le vin s'enrichit, acquiert plus de souplesse, de corps, avec une palette aromatique enrichie.

***Elevage***

Le vin est élevé sur ses lies de fermentation (levures et bactéries mortes) pendant environ 6 mois. Les lies nourrissent le vin et lui confèrent plus de gras, de longueur en bouche et le complexifient encore plus dans ses arômes. Le soutirage interviendra à l'occasion de la mise en bouteille.

***Dégustation***

Sa couleur est jaune très pâle à reflets verts. Le nez est très frais, il est bien typé avec des notes de pomme, de citron et une belle minéralité. En bouche, il est rond et friand avec une belle nervosité.

***Suggestions gastronomiques***

Servi à une température de 8 à 10°C, ce vin convient bien en apéritif ou avec des plateaux de fruits de mer.

***Temps de garde***

1 à 3 ans.