# CHABLIS «Saint Pierre» 2017

## Le Domaine d'Henri

**Appellation :** Chablis
**Cépage :** Chardonnay
**Lieu-dit :** Fyé
**Superficie :** 3,5 ha
**Sol :** Argilo calcaire
**Age des vignes :** 35 ans
**Densité :** 6000 pieds/H
**Volume de production :** 14366 bouteilles

### VITICULTURE

**Conduite de la vigne** : taille guyot double, pas de desherbant, enherbement des sols, griffage et labour supperficiel.
Ebourgeonnage.
**Culture :** conversion en Agriculture Biologique
**Rendements** : 32 Hl/Ha
**Vendange :** Manuelle

### VINIFICATION

**Pressurage :** Pneumatique
**Fermentation :** Levures indigènes à partir d'un pied de cuve, pas de chaptalisation, FA en cuve d'acier inoxydable et FML 100%
**Elevage :** 75% en cuve inox et 25% en fûts de chêne de 228L et 600L sur lies fines pendant 12 mois.
**Mises en bouteilles :** Septembre 2018

**Millésime 2017 :**
Equilibre, fruits, fraicheur

Un hiver frais, suivi d'un joli printemps assez précoce ont permis un débourrement rapide ; les 8 nuits de gel entre -1 et -6°C fin avril 2017 touchant une grande partie de notre vignoble, ont diminué notre production de 50%. Puis des conditions climatiques clémentes de Mai à Septembre nous ont permis de produire un millésime très sain avec un bel équilibre sucre/acidité, des arômes des fruits jaunes et une minéralité rafraichissante.