

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

Chablis 1^{er} Cru Côte de Léchet

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Kimmeridgien - marnes grises en alternance avec des bancs de calcaire très riches en fossiles.

APPELLATION: Chablis produit exclusivement des vins blancs. Les sous-sols uniques procurent aux vins une fraîcheur, une pureté et des notes typiques minérales et iodées. Il existe 40 climats classés en Premier Cru.

Le Saviez-Vous ?

Côte de Léchet viendrait du verbe latin «Laxicare» signifiant «lâcher». La Côte aurait-elle été laissée à l'abandon pendant plusieurs années ? Bien que plusieurs hypothèses existent quant à l'origine du nom du climat, le lieu-dit «Côte Lâche» situé à Chichée, à quelques kilomètres de Chablis, confirmerait cette théorie.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

ELEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne (25% fûts neufs) pour une durée de 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

Une robe jaune pâle avec des reflets verts.

Nez assez complexe principalement marqué par des notes d'agrumes et de poire.

Attaque vive avec une finale minérale.

ACCORDS METS ET VINS: Quenelle de brochet au beurre blanc de Chablis, Saumon saumuré aux grosses câpres.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 10° et 12°C

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 10 ans

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2018: 16,5/20 - Jancis Robinson

90 pts - James Suckling

2017: 92 pts - Wine Enthusiast

