

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 Vaudésir Grand Cru

### 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 frais, purs, aux notes minérales et iodées. L'appellation Chablis Grand Cru regroupe 7 climats situés sur la rive droite de la rivière Serein.

#### Le Saviez-Vous ?

Existant depuis 1429, l'actuel climat «Vaudésir» tire son nom de la vigne du Vau Daisey, orthographiée également «Valdaisay». En vieux français, «Hait» désigne un désir. Ainsi «Vau des haits» devint «Vaudésir» dès 1770, la Vallée des désirs.

### 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 12 à 14 mois.

### LA DÉGUSTATION

#### NOTE DE DEGUSTATION:

Une robe jaune dorée aux reflets argentés légèrement or. Le nez est expressif, autour de la pêche, de la mirabelle fraîche, quelques touches anisées et des nuances minérales comme la pierre humide. En bouche, une magnifique fraîcheur précise, droite, avec une belle finesse, accompagnée d'un volume délicat. Une finale salivante avec des touches iodées qui accompagnent cette fin de bouche très longue.

**ACCORDS METS ET VINS:** Un homard à la délicatesse iodée accompagné d'un bouillon à l'absinthe et cassis pour compléter la palette aromatique complexe. Ou encore un Saint-Pierre juste saisi avec un bouillon à la verveine légèrement citronné.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** Entre 10° et 12°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 8 à 10 ans

*Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013*

### RÉCOMPENSES

2017: 16/20 - Jancis Robinson

2016: 92 pts - James Suckling



Domaine Aegerter - 49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges, France  
+33(0)3 80 61 02 88 - [infos@aegerter.fr](mailto:infos@aegerter.fr) - [www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)

