



Chablis
A.O.C

LIEU DIT

Les Clardy, Courgis

SURFACE

3 Ha (total parcelle 15Ha)

PLANTATION

Années 90

CÉPAGE

Chardonnay

EXPOSITION

Plein Est

SOL

Kimmerdgien & argilocalcaire

Le Terroir

La parcelle de Clardy se situe à Courgis, au cœur du terroir chablisien. Les sols kimméridgiens mêlent marnes argilo-calcaires riches en fossiles marins. En bas de parcelle, l'argile apporte de la chair ; en haut, la roche affleurante donne tension et minéralité.

La Patience

Les vendanges sont réalisées mécaniquement afin de préserver la fraîcheur des raisins et intervenir au moment optimal. Pressurage doux, débouillage naturel par gravité puis fermentation avec levures indigènes en cuves inox thermorégulées. L'élevage sur lies se poursuit 15 à 20 mois selon les millésimes. Les interventions restent minimales afin de préserver l'évolution naturelle du vin et attention constante est portée à l'hygiène de cave. Après la mise en bouteille, le vin repose encore plusieurs mois avant sa commercialisation afin de trouver son équilibre.



À la Vigne

La parcelle bénéficie d'une exposition plein Est, avec le soleil du matin jusqu'en fin de journée durant les longues journées d'été. La taille Guyot Poussard respecte les flux de sève et accompagne la longévité des ceps. Les interventions à la vigne sont raisonnées et adaptées à chaque millésime, avec une attention particulière portée à la période de floraison. Certaines pratiques s'inspirent du rythme naturel de la vigne et des cycles lunaires. La maturité est déterminée avant tout par la dégustation des baies afin de décider ensemble du moment juste pour vendanger.

L'Intention

Issu de la parcelle "Clardy", ce Chablis cherche avant tout la justesse du fruit et la pureté du terroir. La maturité du raisin est recherchée avec précision afin de révéler un Chardonnay lumineux, porté par l'énergie du calcaire. Le vin dévoile un profil frais, aux notes coquillées, pures et cristallines. La trame, ciselée et élancée, compose un ensemble à la fois vibrant et généreux. Un Chablis de plaisir et de partage, qui accompagne aussi bien les moments conviviaux que la table.

Si le Chablis devait se raconter en une parcelle, ce serait celle-ci, un vin où la maturité du fruit rencontre l'énergie du terroir.

Domaine Dupré

EARL des Beaumonts - 59 Grande Rue Nicolas Droin - 89800 Courgis, Bourgogne, France

+33 (0)3 86 41 45 33 - domaine-dupre@outlook.fr - www.vinsdechablis.fr