



# Chablis 1er Cru Butteaux

A.O.C

## CLIMAT

Butteaux, Montmains, Chablis

## SURFACE

0,45Ha (45 ares)

## PLANTATION

1982 - 1983

## CÉPAGE

Chardonnay

## EXPOSITION

Sud Est

## SOL

Kimmerdgien & argilocalcaire

## Le Terroir

Située dans le climat Butteaux, au sein du Premier Cru Montmains, cette parcelle possède une identité bien distincte et ces caractéristiques diffèrent sensiblement des parcelles voisines.

Le sol argilo-calcaire présente une terre plus rouge et plus dense, naturellement structurante pour le vin. L'exposition sud à sud-est favorise une maturité complète du raisin, tandis que la longue treille — près de 350 mètres — accompagne l'expression progressive du terroir sur le coteau.

## La Patience

La vinification suit les mêmes principes que pour les Chablis du domaine : pressurage pneumatique doux, débourbage naturel puis fermentation avec levures indigènes en cuves inox thermorégulées. Ce vin demande une attention particulière en cave afin d'accompagner au mieux l'expression du climat Butteaux. L'élevage est suivi avec précision afin de révéler progressivement toute la personnalité du vin. Il se poursuit 15 à 20 mois selon les millésimes, avec des soutirages adaptés aux besoins du vin pour en accompagner l'évolution et affiner sa structure.



## À la Vigne

La parcelle est conduite avec une attention particulière afin de préserver l'équilibre naturel du vignoble. La taille Guyot Poussard permet de respecter les flux de sève et d'accompagner la longévité des ceps.

Le travail de la vigne repose sur l'observation et l'adaptation à chaque millésime. Les interventions sont raisonnées et limitées, avec une attention portée à la vie des sols et à la biodiversité du vignoble.

Certaines pratiques s'inspirent également des rythmes naturels et des cycles lunaires lorsque cela semble pertinent. L'objectif reste de préserver l'équilibre du terroir .

## L'Intention

Aucune nécessité de se précipiter. Dans sa jeunesse, le vin avance à pas mesurés. Puis les années l'ouvrent peu à peu, révélant un profil floral porté par une grande minéralité. La trame, splendide et élancée, compose un vin à la fois dense, mûr et de grande verticalité. Frais et épuré, il trouve un équilibre remarquable entre consistance et finesse. Un Premier Cru qui ne se livre pas d'un coup : il se révèle lentement.

*Avec ce Chablis 1er Cru Butteaux, notre intention est simple : révéler le lieu et lui laisser le temps de parler.*

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