



# Chablis Vieilles Vignes

A.O.C

## LIEU DIT

Les Malantes, Préhy

## SURFACE

0,80 Ha (80 ares)

## PLANTATION

1973–1974 puis 1986–1987

## CÉPAGE

Chardonnay

## EXPOSITION

Est - Sud Est

## SOL

Kimmerdgien & argilocalcaire

## Le Terroir

Les Malantes, à Préhy, est un lieu-dit auquel le domaine est particulièrement attaché. La parcelle bénéficie d'une exposition Est à Sud-Est qui favorise une maturité progressive du raisin tout en conservant la fraîcheur du terroir chablisien. Le sol argilo-calcaire kimmeridgien varie sensiblement au sein de la parcelle. La partie basse est plus argileuse, tandis que la zone des vieilles vignes repose rapidement sur la roche mère. La terre y est plus rouge et légèrement ferrugineuse, donnant un sol naturellement plus structuré.

## La Patience

La vinification s'inscrit dans la continuité du travail mené pour les Chablis du domaine. Les raisins sont pressurés délicatement par pressurage pneumatique, puis les jus sont clarifiés par débourageage naturel avant fermentation en cuves inox thermorégulées avec levures indigènes. L'élevage se poursuit sur lies fines pendant 15 à 20 mois selon le millésime, afin d'accompagner l'évolution du vin et d'en affiner la texture. Les interventions restent volontairement limitées afin de préserver l'équilibre naturel du vin et l'expression propre à la parcelle.



## À la Vigne

Ces vignes donnent naturellement des rendements modérés. La conduite de la vigne repose sur la taille Guyot Poussard afin de préserver les flux de sève et la longévité des ceps. Les interventions sont raisonnées et adaptées au millésime, avec une réduction des traitements et une attention particulière portée à la floraison. La parcelle est relativement protégée des gelées de printemps, mais peut rester exposée aux gels hivernaux ou aux épisodes de grêle. La maturité est déterminée avant tout par la dégustation des baies, observée et discutée collectivement au domaine.

## L'Intention

Les vieilles vignes donnent des raisins plus mûrs et plus aromatiques, apportant davantage de structure et de complexité.

Le vin se distingue par une belle charpente, une floralité subtile — parfois marquée par des notes de violette selon les millésimes — et une finale saline qui signe le terroir. Plus ample et plus complexe, il raconte l'histoire de la vigne et du lieu.

*Les Malantes : une parcelle emblématique du domaine, où les raisins révèlent un Chablis ample, complexe et profondément minéral.*

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