

# Chablis 1er Cru Vau Ligneau La Minéralité



Région Viticole: France - Bourgogne - Chablis

Propriétaire: Louis MOREAU

Village: Beines

Superficie: 10 hectares (22 acres)

Plantation initiale: 1976

Sol: Les parcelles sont plantées sur un sol composé de couches argilo-calcaires

Orientation: Sud-Est

Cépage: 100% Chardonnay

Production annuelle: 54.000 bouteilles

Vinification:

Nos parcelles de 1er Cru Vau Ligneau sont vendangées à la main, comme tous nos 1ers Crus et Grands Crus. Généralement, nous cueillons ce 1er Cru quelques jours après le 1er Cru Vaillons afin de laisser aux raisins le temps d'atteindre leur pleine maturité.

Nous vinifions notre 1er Cru en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique faite à 100% et activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique (100%) démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

Elevage: Après une 1ère filtration, le vin est élevé en cuve sur lies fines au moins 6 mois pendant lesquels nous pratiquons des remontages hebdomadaires. Puis le vin est soutiré avant passage au froid et mise en bouteilles. Cette dernière étape a lieu en plusieurs fois, afin que le vin reste en cuve au moins 1 an.

Dégustation:

Le Vau Ligneau est l'exemple parfait d'un Chablis Premier Cru classique. Son nez présente des notes d'agrumes et de fraîcheur confortées par une pointe d'acidité en fin de bouche, mêlée à des arômes beurrés qui lui donnent de la souplesse. Les notes iodées se retrouvent agréablement dans ce Premier Cru typique du terroir chablisien.

## Vaullignot ou Vau Ligneau?

Pendant plusieurs années, nous avons appelé notre Premier Cru «Vaullignot» car c'est l'une des deux façons d'orthographier ce nom. Avec le temps, nous avons constaté que cela créait parfois la confusion auprès des consommateurs. C'est pourquoi, à partir du millésime 2018, nous avons décidé d'utiliser l'orthographe «Vau Ligneau» tel que ce Premier Cru est écrit sur toutes les cartes du vignoble de Chablis.