

Domaine des Genèves

CHABLIS

Blanc - Village

2023

Méthode d'agriculture :

HVE (Haute Valeur Environnementale)

Présentation

100% chardonnay

Cultivé sur une surface de 11 hectares, il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Subtile association de minéralité du terroir et richesse du chardonnay.

Subtile association de minéralité du terroir et richesse du chardonnay.

Ce cœur de gamme est un vin typique offrant un nez frais légèrement mentholé, des arômes de fruits à chair blanche (pêche) en bouche et une finale acidulée d'agrumes (pamplemousse) en jeunesse.

Très polyvalent et accessible, il se déguste dès l'apéritif, mais accompagne également poissons, crustacés, fruits de mer, andouillettes, sushis, viandes blanches et escargots.

Afin de l'apprécier pleinement, nous vous recommandons de le servir frais entre 10 et 12°. Il est préférable de consommer ce vin sous 3 ans.

Millésime

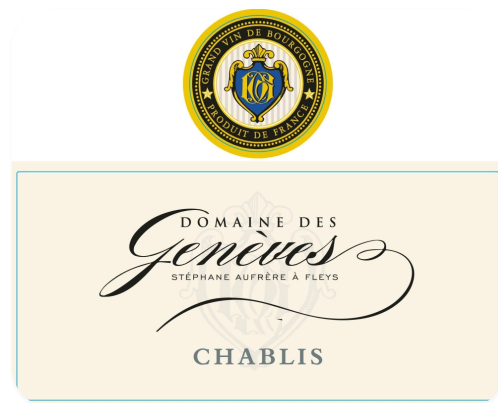
Faisant suite au millésime 2022 peu impacté par les aléas climatiques, le millésime 2023 arrive également à maturité sans aléas.

Après un hiver doux, le début du printemps (humide et capricieux) évolue rapidement vers un épisode de sécheresse qui durera jusqu'à la fin de l'été, laissant présager d'une belle maturité à la vendange couplée à un parfait état sanitaire.

Contre toutes attentes, la récolte 2023 allie qualité, maturité, équilibre et ...quantité.

Les conditions sont idéales pour notre cépage, le Chardonnay.

Ce millésime est fruité, rond, aromatique et agréable pour se faire plaisir en jeunesse.



DOMAINE DES GENÈVES

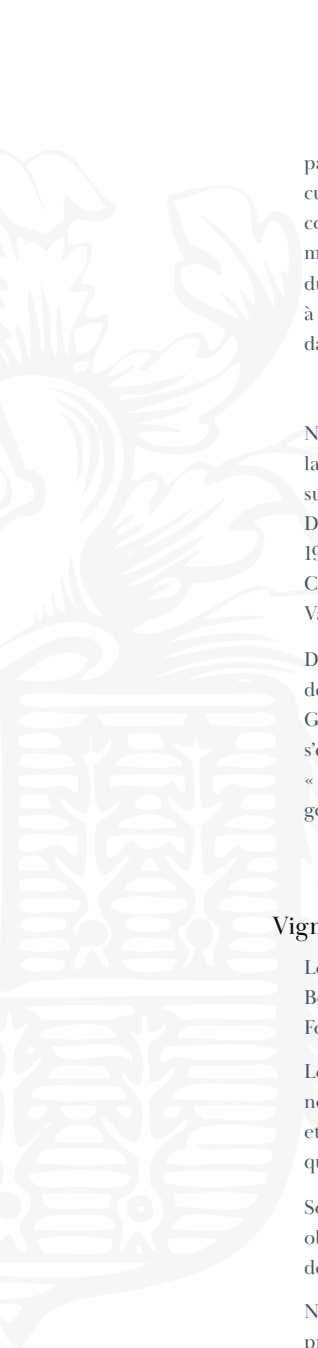
Histoire

Située au nord de la Bourgogne, dans le département de l'Yonne, sur les coteaux bordant la rivière le Serein, notre exploitation se trouve à Fleys au cœur du vignoble de Chablis (à mi chemin entre Beaune et Paris).

La typicité des vins provient de la nature des terroirs composés de marnes et calcaires fossilisés (kimméridgien) et de son climat continental (froid l'hiver et chaud l'été).

Le Chablis est un vin blanc sec et minéral d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) issu de cépage Chardonnay.

C'est ici, à Fleys, sur les coteaux de son enfance, que Stéphane AUFRÈRE vous accueille au Domaine des Genèves. Sur les terres qu'exploitaient ses



parents, Annie et Dominique, il conduit avec passion, soin et respect la culture de la vigne : de la taille en hiver où la sélection de chaque baguette conditionne la juste production de la parcelle, puis le travail minutieux du matériel végétal et du sol au printemps, une lutte raisonnée respectueuse du terroir et déjà les vendanges ! Les premiers équilibres qui se dessinent à la vinification, à chaque millésime ses particularités qu'il conviendra dans quelques mois d'aller partager avec les clients...

Notre famille cultive la vigne depuis des générations... Stéphane perpétue la tradition dans la droite lignée de ses ancêtres (Louis, puis Jean-Baptiste, suivi de Henry, ensuite Ulysse, enfin Roger – son grand-père et Annie et Dominique – ses parents). Il a repris le Domaine des Genèves fondé en 1973 et dispose à ce jour de 21 hectares répartis entre Bourgogne Chardonnay, Petit Chablis, Chablis et trois Premiers Crus : les Fourneaux, Vaucoupin et Mont de Milieu...

Domaine des Genèves... On nous pose souvent la question sur les origines de ce nom : Ici à Fleys, le chai est implanté sur le lieu-dit cadastral « les Genèves » car chez nous les petits arbustes, les genévriers qui s'épanouissent sur nos sols très calcaires, sont depuis toujours appelés des « Genèves »... Sans doute qu'un de nos ancêtres aura sacrifié quelques genévriers pour s'installer au cœur des vignes !

Vignes & Vins

Le Domaine des Genèves dispose à ce jour de 21 hectares répartis entre Bourgogne Chardonnay, Petit Chablis, Chablis et trois Premiers Crus : les Fourneaux, Vaucoupin et Mont de Milieu...

Le travail de la vigne et les vinifications suivent les usages traditionnels de notre région : de la taille de la vigne en guyot double, du suivi du palissage et du maintien du parfait état sanitaire de la plante dépend avant tout la qualité du raisin.

Soucieux de notre terroir, nous pratiquons la lutte raisonnée et avons obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3 depuis le millésime 2020.

Notre philosophie est d'élever nos cuvées dans la pure tradition afin de préserver la typicité naturelle conférée par chaque parcelle.

Tous nos vins sont issus de notre propriété, élevés et mis en bouteille au domaine.