DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine des Genèves

CHABLIS "RACINES"

Blanc - Village



Méthode d'agricultures :

HVE (Haute Valeur Environnementale)

Présentation

100% chardonnay

Vin issu d'appellation Chablis, il est le produit d'une sélection de 2 parcelles de plus de 55 ans, proches des Vaucoupins.
Des vieilles vignes qui ont donné un vin intense, au nez complexe ouvert sur les agrumes bien mûrs et au palais vif, minéral et long.
Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.
Le nez présente des notes fraîches et gourmandes de fruits à chair blanche (pêche).
Vin gras, dense et profond qui développe déjà une belle ampleur en bouche.

Un Chablis complexe, équilibré, riche et généreux qui vous surprendra en association avec certains fromages (chèvre) mais également avec les poissons grillés comme en sauce. Ce vin associe la minéralité et la richesse, il peut se déguster maintenant, à conserver 3 à 4 ans.
Servir entre 12 et 14°.

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 AUFRERE 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.