

La presse parle de nous !



BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

DÉCEMBRE 2022 - JANVIER 2023



vignes ne sont plus désherbées et je ne traite que quand c'est nécessaire ». Tous ses vins blancs sont vinifiés puis élevés en cuves inox ; seuls les vins rouges (Irancy et Bourgogne-Côtes-d'Auxerre) passent en fûts « et avec parcimonie ». Clotilde pratique une politique de commercialisation décalée de ses crus et aujourd'hui les 2017 sont sur le marché. « L'élevage en cuves les resserre et de toute façon un grand vin demande du temps pour s'ouvrir ». De passage dans la région, n'hésitez pas à vous arrêter au domaine à Préhy, ou à la boutique à Chablis. Vous pourrez y déguster quelques vieilles bouteilles comme ces excellents chablis Montmains 2012 ou 2007.

89800 Préhy - Tél. 03 86 41 46 05

Chablis premier cru Montmains (32 €) - 17

Vinifié et élevé à 100% en cuve inox, ce beau premier cru révèle des arômes frais d'agrumes bien mûrs. Bouche riche, dense, pleine, avec un fruité juteux et une finale tonique.

Chablis premier cru Fourchaume (28 €) - 16

Robe dorée, brillante. Arômes concentrés, « solaires », fins de fruits jaunes bien mûrs. Le vin est bien typé Fourchaume, généreux, concentré, avec un beau fond salin-crayeux qui laisse une bouche nette.

Chablis grand cru Blanchot (52 €) - 15,5

Arômes élégants de fleurs, de pêches blanches, d'agrumes... Le vin est dense, précis, juteux, avec une belle longueur et une finale saline, pure. Du potentiel !

Chablis (19,50 €) - 15,5

Robe dorée, brillante. Arômes expressifs de fruits jaunes frais, d'épices... Bouche concentrée, opulente, grasse, qui conserve un beau fond minéral salin, pur.

Chablis premier cru Vaucoupin (28 €) - 14,5



CLOTILDE DAVENNE

Des millésimes mûrs à la vente

Arrivée chez Jean-Marc Brocard en 1989, Clotilde Davenne s'est lancée à son compte en 2004 avec la reprise d'un petit domaine de six hectares ; son exploitation en compte trente aujourd'hui, la moitié dans le Chablisien et l'autre moitié à Saint-Bris-le-Vineux, plus des achats de raisins et de moûts en Chablis premiers et grands crus. « Je me suis développée en reprenant des vieilles vignes de bourgogne, d'irancy, de petit-chablis peu productives et dont personne ne voulait », sourit la vigneronne. Dans les vignes, elle a testé le bio et arrêté en 2012. « Je n'avais pas l'équipe pour. Aujourd'hui, je joue plus la sécurité, mais les

Guide d'achat

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

IRANCY • SAINT-BRIS • VÉZELAY • BOURGOGNES

CLOTILDE DAVENNE

89800 Préhy - Tél. 03 86 41 46 05

Saint-bris vieilles vignes (22 €) - 15

Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge (12 €) - 14,5



BOURGOGNE Aujourd'hui

un magazine écrit par des passionnés pour des passionnés depuis 27 ans au cœur et en direct de la Bourgogne