



23 Novembre 2022



## Matthew Hayes

Journaliste français spécialisé dans le vin, étudiant en Master of Wine et fondateur d'Albion Vins Fins, importateur de vins italiens.

## Chablis – Le détour en vaut la peine

## CLOTILDE DAVENNE, PRÉHY

Clotilde Davenne est originaire des collines sauvages du Morvan, dans l'ouest de la Bourgogne, à mi-chemin entre Auxerre et Dijon. Formée à l'œnologie à Dijon, elle voulait d'abord faire du champagne, mais un long séjour chez Jean-Marc Brocard, l'un des piliers de Chablis, l'a amenée à créer son propre domaine en 2005, avec l'achat de 4 ha de vignes. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 30 ha répartis entre Chablis et l'Auxerrois, avec des appellations satellites telles que Irancy et Côtes d'Auxerre. Davenne a la particularité de ne pas utiliser de chêne dans sa vinification. Une chambre d'hôte complète les attraits du domaine et constituerait une charmante option pour ceux qui séjournent dans la région. Les hôtels de Chablis semblent soit désespérément chers, soit, dans le cas de l'endroit où j'ai séjourné, tout simplement déplorables. Clotilde semble avoir de généreuses réserves de vins plus anciens, des Aligotés aux vieux Irancy, Chablis et, très bientôt, des crémants tardivement dégorgés.

