

CHABLIS GRAND CRU 2022

« Vaudésir »

Domaine Lavantureux



Situation : Suite à des études œnologiques à Beaune, Roland Lavantureux fonde son domaine en 1978 avec les vignes familiales dans le village de Lignorelles, à quelques kilomètres du village de Chablis. À cette époque, les vins du domaine se retrouvaient principalement sur de jolies tables de la restauration parisienne mais aussi chez nul autre que Bernard Raveneau. C'est ainsi qu'en peu de

temps, le Domaine Lavantureux est devenu l'un des producteurs les plus réputés et les plus respectés de la région.

En 2010, les fils de Roland, Arnaud et David reprennent l'activité familiale. Ensemble, ils exploitent 20 ha de vignobles de premier ordre à Chablis. Malgré les vicissitudes d'un climat toujours plus capricieux envers la vigne - la région étant particulièrement touchée par les épisodes de grêles dévastatrices, de gels féroces et de canicules - les vins gardent une grande constance. Les Lavantureux continuent de magnifier leurs terroirs, en adaptant le travail à la vigne, les vinifications et les élevages en faisant preuve d'une remarquable précision et ambition dans leur éthique de travail.

Encépagement : 100% Chardonnay.

Terroir : Argilo-Calcaire. Grand Cru surplombant Chablis, exposition Sud.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2028-2032

Observations : Ce Vaudésir incarne à merveille l'identité d'un grand Chablis empreint d'un certain classicisme. On y retrouve tous les marqueurs attendus, qui s'imbriquent avec un naturel confondant. Voici une bien belle ode à la pureté du fruit et du terroir, un vin sensible et terriblement attachant.

Accords gourmands : un veau à la sauge, ravioles de langoustines, gambas grillées et leur beurre d'agrumes...

