

# DIVO

Culture du vin  
depuis 1936



## Chablis Grand Cru Les Clos

Chablis Grand Cru AOC

Domaine Gérard Duplessis



**Région :** Bourgogne, France.

**Appellation :** Chablis Grand Cru AOC.

**Domaine :** Domaine Duplessis.

**Cépages :** 100% Chardonnay

**Millésime :** 2020

**À déguster jusqu'en :** 2040

**Robe :** jaune doré, brillant.

**Nez :** senteurs complexes, autant élégantes qu'exubérantes de fruits mûrs, citron, abricot et pêche blanche, d'écorce d'orange, de miel crémeux et de cannelle.

**Bouche :** toucher de bouche soyeux, avec une belle densité, riche mais porté par une acidité juteuse, sur des saveurs de tarte aux pommes, de craie, de foin chaud, et une finale saline d'une persistance impressionnante.

**Conclusion :** le fleuron du domaine, un grand vin taillé pour la garde!

**Service :** servir à 12°C. Poularde aux cornes d'abondance, Gruyère.

Basée uniquement sur le Chardonnay, l'appellation Chablis dans l'Yonne est la plus septentrionale de la Bourgogne. Dans ce climat plus frais, les vins ont une acidité plus élevée, un fruité plus délicat, et une minéralité (pierre-à-fusil) plus marquée.

L'AOC se décline en quatre catégories: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

Ce domaine fondé en 1985 par Gérard Duplessis est aujourd'hui géré par son fils Lilian. Depuis la conversion en 2010 et la certification en 2013, il produit des vins biologiques sur une vingtaine de parcelles totalisant 9 hectares, avec un âge moyen des vignes de 50 ans.

Leur modeste production est vendue dans plusieurs pays, comme les États-Unis, le Canada, le Japon, la Grande-Bretagne, et désormais aussi la Suisse grâce à DIVO. Ces nouvelles additions à l'assortiment correspondent à la philosophie du club: les vins de Lilian sont en effet vinifiés avec des levures indigènes, avec de longs élevages sur lies en cuves inox, suivis d'un élevage en barriques neutres (10 % de bois neuf) pendant 6 à 18 mois selon les vins et les millésimes, pour terminer avec une mise en bouteilles avec addition minimale de sulfites. D'ailleurs, quand le millésime le permet comme ce fut le cas en 2018, Lilian opte pour l'élaboration de vins sans sulfites ajoutés.

Cette parcelle de 0,4 hectares de vignes d'environ 50 ans dans le fameux Grand Cru Les Clos bénéficie d'une exposition exceptionnelle. Elle donne un vin au potentiel incroyable.

**Teneur en alcool :** 12.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93862 75 2020 **Prix membre :** 70.30

**Prix catalogue :** 78.10