

Chablis 1^{er} Cru « Vau de Vey »

Appellation d'Origine Protégée

Créée en janvier 1938

40 climats sur 20 communes

Env. 780 ha en production

Rendement limité à 58 hl/ha.

Situation : Le climat « Vau de Vey » est un des climats les plus pentus situé sur la rive gauche du Serein qui traverse le vignoble du sud au nord.

Géologie : Kimméridgien

Cépage : Chardonnay

Elevage : cuve inox et 25% en fût de chêne
13% vol.

Notre production : 0,80 ha

Vendange manuelle

Climat : Vau de Vey



Récompenses :



Médaille Double Or - Chablis 1er Cru « Vau de Vey » - Millésime 2022 : Note 91/100
« Belle robe jaune d'or, reflets vert pâle. Nez de fruits frais et de mangue, touches de vanille. Bouche fraîche et vive, au fin boisé, évoluant sur des notes minérales et de beaux amers en finale. A boire sur des coquillages ou des poissons. »



Médaille d'or - Chablis 1er Cru « Vau de Vey » - Millésime 2018 : Note 91/100
« Robe jaune clair, brillante, Nez fumé, minéral, notes de fruits bien mûrs (agrumes, fruits blancs) de tilleul, d'aubépine. Bouche adolescente qui propose une belle typicité aromatique apportée par une matière enveloppante. Gagnera en volume rapidement.»



Médaille d'or - Chablis 1er Cru « Vau de Vey » - Millésime 2017 : Note 90/100
« Robe or éclatant, reflets verts. Nez racé, finement grillé, minéral, fruits blancs. Au palais un profil élégant, enrobé, parfumé qui sait où on va. Un style policé, gourmand, dévoilant une dimension florale (acacia). De la finesse, on le laissera grandir »



Palmarès National de l'Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2019

Chablis 1^{er} Cru « Vau de Vey » - Millésime 2017 : Note : 86,7 / 100

Palmarès National : Palme d'or - Palmarès International : Palme d'argent

Palmarès « Wine and Food Pairing – Madrid » : Award of Excellence

« Robe dorée brillante. Nez très fruité. Bouche intense et franche. Légère acidité en finale »



Concours mondial des Féminales 2019

Médaille d'or - Chablis 1^{er} Cru « Vau de Vey » - Millésime 2017 : Note : 17,50/20

Vin structuré et long en bouche, robe dorée brillante, nez fruité, bouche intense et franche. Vin de garde
A boire entre 2 et 10 ans suivant les millésimes. A déguster entre 12 et 13 °C

A déguster avec des huîtres, poissons en sauce, une belle volaille.