

BOURGOGNE TONNERRE 2022

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 touché 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 : Calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025-2027

Observations : Ce Bourgogne blanc, délicieusement typé dans l'esprit Chablisien se dévoile sous une robe or pâle. Le nez s'ouvre sur un registre minéral, tandis qu'à l'aération, des effluves beurrés et briochés apparaissent. La bouche franche et ciselé, évolue avec fraîcheur sur des saveurs qui évoquent la craie, la peau de raisin aux nuances d'iode. Sa trame basée sur l'élégance, s'évade sur une finale fraîche, noisette et saline.



Accords gourmands : Tartares de poissons aux herbes fines, sashimis de daurade, Escargots de Bourgogne...