

CHABLIS VAUPRIN 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.

La colline de Vauprin est située sur le village de Lignorelles. Ces parcelles font parties des plus hautes du Chablisien (300m).

Terroir : Argilo-Calcaire, forte présence de micro-huitres et sédiments marins.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2026-2029

Observations : Le Chablis Vauprin se donne un objectif : surprendre ! Les fruits murs et de fines notes grillées marquent le nez. La bouche dispose de beaux atouts : puissance et rondeur avant une fin de bouche minérale et saline.

Accords gourmands : poissons en sauce (beurre blanc, sauce hollandaise), mais aussi des viandes blanches : blanquette de veau, volaille pochée et sauce "poulette"...

