

DOMAINES

ALBERT  BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —



DOMAINE LONG-DEPAQUIT

CHABLIS

CHABLIS PREMIERS CRUS - RIVE DROITE

«Montée de Tonnerre»

Superficie : 0,40 hectares sur la rive droite du Serein - La pureté de son sous-sol, proche du Grand Cru Les Blanchots, apporte un cousinage de belle noblesse.

«Les Vaucopins»

Superficie : 5 hectares sur la rive droite du Serein - Son terroir présente une troublante similitude avec les grands crus : exposition Sud, pente très prononcée et nombreux affleurements de kimméridgien, ce sous-sol à l'effet si typé sur l'expression de ces vins.

CHABLIS PREMIERS CRUS - RIVE GAUCHE

«Les Beugnon»

Superficie : 2,3 hectares sur la rive gauche du Serein - Notre parcelle est localisée à l'extrémité Ouest de la vallée de Valvan, sur la rive gauche du Serein. L'exposition est très favorable à la création de vins expressifs et charmeurs.

«Les Vaillons»

Superficie : 4,30 hectares sur la rive gauche du Serein - Blottie sur les pans de la vallée de Valvan, notre parcelle s'étend au coeur de ce premier cru réputé, sur le climat « Les Epinottes » précisément.

«Les Lys»

Superficie : 2 hectares sur la rive gauche du Serein - Particularité déterminante dans son expression, elle est exposée de façon atypique : Est / Nord-Est. Exposition et terroir permettent de préserver la minéralité, la finesse et l'élégance de ce premier cru.

«Montmains»

Superficie : 0,5 hectares sur la rive gauche du Serein - Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire et sont situées au coeur de l'amphithéâtre formé par le talveg.

Domaine Long-Depaquit

65 HECTARES DE VIGNES DONT :
10 HECTARES DE GRANDS CRUS
ET 15 HECTARES DE PREMIERS CRUS

CHABLIS GRAND CRU - MONOPOLE

«Moutonne»

Superficie : 2,35 hectares - Située à 95 % sur Vaudésir et 5 % sur Preuses. Sa forme et son emplacement idéal en font un véritable récepteur solaire naturel.

CHABLIS GRANDS CRUS

«Bougros»

Superficie : 0,50 hectares - Cette parcelle est plantée avec une densité supérieure à la moyenne ce qui entraîne davantage de compétition entre les ceps. Au final, des vins très expressifs sur ce beau terroir.

«Les Preuses»

Superficie : 0,25 hectares - Une densité de plantation augmentée à 8500 p/ha favorise la compétition entre pieds au profit de raisins plus petits et très concentrés.

«Les Vaudesirs»

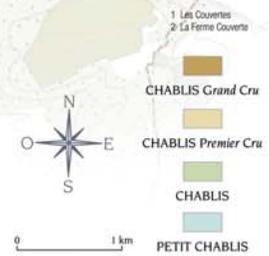
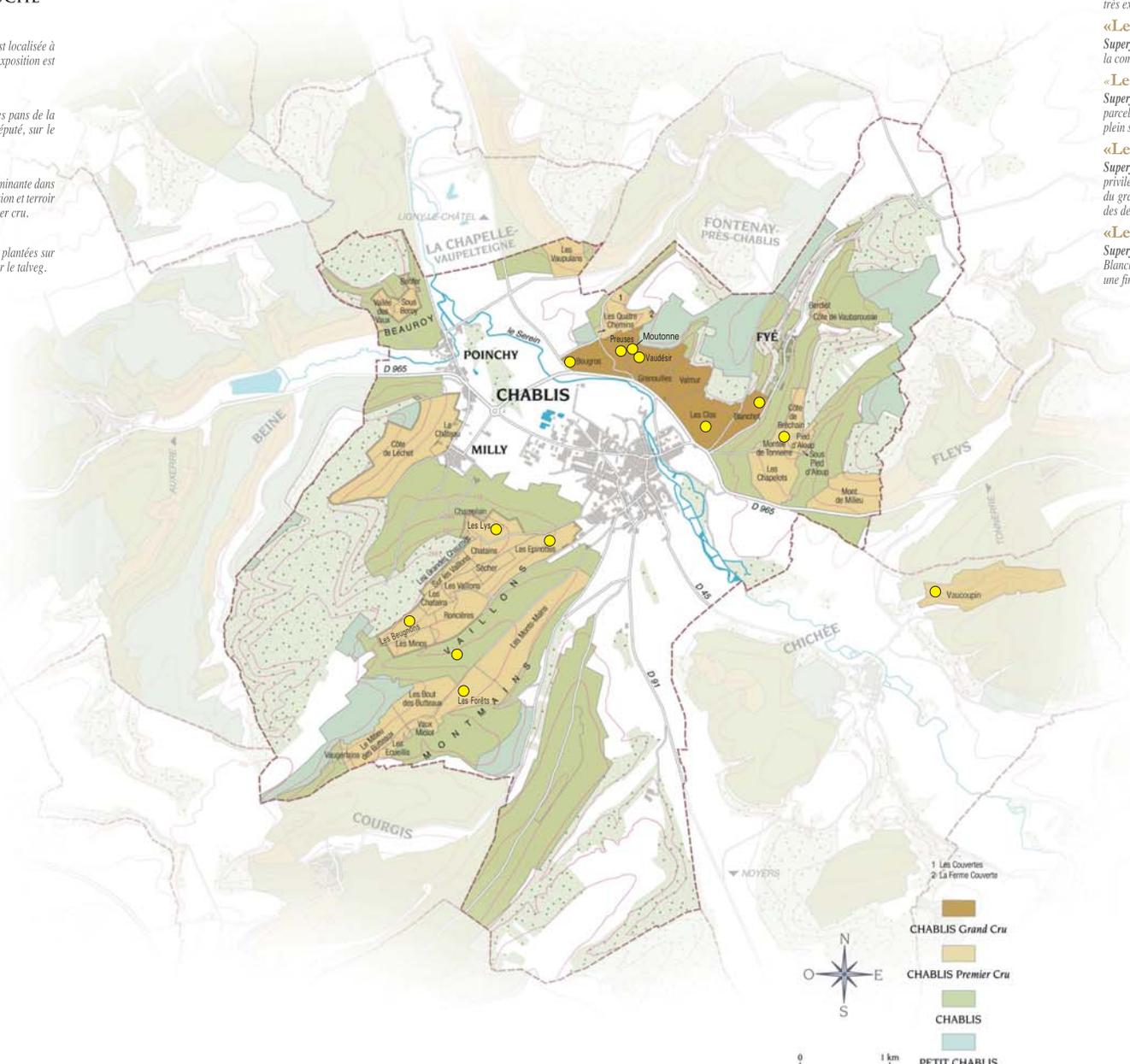
Superficie : 2,60 hectares - Garantie d'un ensoleillement régulier et maximum, notre parcelle, plantée de vignes de plus de 45 ans, est située sur d'abrupts coteaux exposés plein sud.

«Les Clos»

Superficie : 1,5 hectares - Nous avons la chance d'avoir deux parcelles, sur ce climat privilégié. La parcelle à mi-coteau donne des vins avec de l'ampleur, de la richesse et du gras, la seconde offre des vins avec une acidité plus marquée. C'est l'assemblage des deux qui, au final, donnera sa complexité à nos Clos.

«Les Blanchots»

Superficie : 1,5 hectares - Son ensoleillement essentiellement matinal confère aux Blanchots une typicité très particulière, donnant au vin un caractère floral dominant et une finesse remarquable.



LES GRANDS CRUS ET PREMIERS CRUS DU DOMAINE LONG-DEPAQUIT: UN SAVOIR FAIRE ET DES CONVICTIONS!

UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL DE 65 HECTARES

C'est au Château Long-Depaquit, situé au cœur du village de Chablis, que sont vinifiés les raisins provenant des 65 ha de vignes du domaine.

Chaque année, nous produisons 13 crus différents, sur l'ensemble de l'appellation : six Grands Crus (10 ha, soit 10% de la surface totale de l'appellation) , 6 Premiers Crus (15 ha) et le Chablis village.

LA VALORISATION DES TERROIRS

Si les terroirs de Chablis constituent un environnement idéal pour le cépage Chardonnay, avec notamment la présence de petites huîtres fossiles issues d'un étage géologique appelé « kimmeridgien », celui-ci ne suffit pourtant pas pour l'élaboration de vins d'exception. Il faut tout le savoir-faire et l'expérience de l'équipe du domaine pour aider ces terroirs à livrer pleinement leur potentiel et produire des raisins puis des vins dignes de leur appellation et fidèles à leurs origines.

Au Domaine Long-Depaquit tout est mis en œuvre pour atteindre ce but : griffages, labours, façons intercepts assurent le désherbage, favorisant l'aération et donc la vie microbienne du sol, ce qui permet une alimentation douce et modérée de la vigne, au bénéfice de la qualité. L'observation des différents nuisibles tout au long du cycle de la vigne assure une adaptation raisonnée des moyens de lutte, dans un esprit de viticulture durable.

Les pieds sont ébourgeonnés à la main chaque printemps pour ne conserver que les pousses les mieux exposées, seules susceptibles de porter les raisins les plus qualitatifs. Un effeuillage certaines années permet d'assurer une bonne aération, prévenant ainsi les maladies potentielles en même temps qu'il assure aux raisins leur bonne maturation grâce à un ensoleillement optimisé.

PURES EXPRESSIONS MINÉRALES

Après une récolte manuelle et un premier tri à la vigne, les précieux raisins sont transportés rapidement au domaine. Ils sont égrappés puis pressurés lentement et doucement avec nos pressoirs pneumatiques. Les mouts obtenus sont débourbés par stabulation au froid pendant 18 à 20 heures, de manière à éliminer tous composés indésirables susceptibles de nuire à l'expression des terroirs.

La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox thermorégulée, et pour certains premiers crus et grands crus, également pour partie en pièces de chêne français, à hauteur de 10 à 35 % seulement. Après fermentation malolactique et un élevage de 8 à 10 mois, cuves et fûts seront réassemblés pour un élevage final de quelques mois sur lies fines.

Volontairement non interventionniste, la vinification à Long-Depaquit vise à révéler les subtilités des différents terroirs, tout en affirmant le potentiel de garde et le caractère si typiquement minéral du chardonnay sur les sols kimméridgiens.



Retrouvez l'ensemble de nos plaquettes par domaine:

Domaine Long-Depaquit · Château-Gris · Domaine du Clos Frantin · Domaine du Pavillon