



**Le guide des méchants raisins**  
Les éditions du journal

CHABLIS 2013

---

**Le guide des méchants raisins 2015-2016, *Les meilleurs vins pour toutes les occasions*, p. 210. Section : 25 bons vins dont il faut surveiller les arrivages pour sauter dessus et se faire des réserves.**

Élevé sur lies fines pendant 6 mois, après vinification mixte en cuves et futs, aucun bois n'est vraiment détectable et c'est tant mieux. Cela lui a donné par contre un côté rond et gourmand, mais son acidité, bien présente en même temps, lui donne tout le tonus souhaité. Franchement, ce chablis a un éclat particulier ; c'est un régal.

Mention 16,5/20 – Très bon. **Distinction spéciale : Coup de cœur.**