

## DURÉE DE GARDE

La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Il faut prendre en compte le terroir, le millésime, les conditions de vieillissement (idéalement, bouteilles couchées, température relativement constante 12 °C à 15 °C, dans une atmosphère humide à 80% , dans un endroit "calme").

La garde d'un vin n'est pas une valeur absolue, mais relative. Certains de nos vins resplendent dans leurs premières années, d'autres atteignent leur apogée au terme de décennies.

Durées moyennes en années de garde après la récolte :

### PETIT CHABLIS

- Pas si Petit, 2 à 4 ans

### CHABLIS

- La Sereine, 4 à 5 ans
- Les Vénérables, 5 à 10 ans
- Dame Nature, 4 à 7 ans

### CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU

- La Singulière, 4 à 7 ans
- Montée de Tonnerre, 10 à 20 ans
- Mont de Milieu, 10 à 20 ans
- Montmains, + de 10 ans
- Vaillons, 4 à 7 ans
- Les Lys, 10 ans
- Côte de Lechet, + de 10 ans
- Beauroy, 4 à 5 ans
- Fourchaume, + de 10 ans
- L'Homme Mort, + de 10 ans
- Vaurorent, 10 à 15 ans

### CHABLIS GRAND CRU

- Bougros, + de 10 ans
- Les Preuses, + de 15 ans
- Vaudésir, 10 ans
- Blanchot, 10 ans

### CHÂTEAU GRENOUILLES

- Le Fief de Grenouilles, 10 ans
- Château Grenouilles, + de 15 ans