



Domaine SERVIN

Depuis 1998, le domaine est géré par François, un fervent défenseur de la capacité de vieillissement des Chablis, « il se souvient d'avoir dégusté des millésimes légendaires, comme des 1959, 1947 et 1929, avec ses parents et grand parents. Ces vins étaient spectaculaires.

François Servin s'efforce de montrer la véritable typicité de chaque parcelle. Plus de la moitié des vignes (moyenne de 45 ans) ne sont pas clonées, en utilisant une variété de porte-greffes. Les sols sont labourés et des engrais organiques sont utilisés avec parcimonie.

La connaissance par François Servin des anciens millésimes l'a convaincu que la fermentation malolactique et l'embouteillage tardif augmentent la capacité de vieillissement de ses vins. Le bois est utilisé avec prudence afin d'ajouter du poids, plutôt que de la saveur. En conséquence, Les Clos et Bougros sont élevés en fûts, les Preuses, un mélange de fût et de cuves inox, tandis que Blanchot est entièrement vinifié en cuve.



Les Vins Blancs

Petit Chablis

Chablis

Chablis Vieilles Vignes Massale

Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre

Chablis 1er Cru Vaillons

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

Chablis 1er Cru Vaucoupin

Chablis 1er Cru Butteaux

Chablis 1er Cru Les Forêts

Chablis Grand Cru Blanchot

Chablis Grand Cru Les Preuses

Chablis Grand Cru Bougros

Chablis Grand Cru Les Clos