



6-7 novembre 2020



TERROIR  
**LE CHABLIS DE  
 LONG-DEPAQUIT 2018  
 UN CRU SOLAIRE**

**L**es jours raccourcissent. Avec sa robe claire et son nez citronné, le chablis 2018 du domaine Long-Depaquit (Maison Albert Bichot) se dévoile sans ambages pour prolonger un peu l'été. Le caractère solaire de ce millésime « de rêve » – comme on le dit de ce côté-ci de la Bourgogne – y est pour beaucoup, avec un hiver sans gel, un peu de pluie suivie d'un été chaud et sec. Ce jus produit par Albéric Bichot se révèle séducteur et élégant. Il est gourmand, avec une valse d'agrumes sur quelques notes de fleurs blanches et de pêches de vigne tout en gardant une belle fraîcheur en bouche. Ajoutons une minéralité tout à fait typique du chardonnay chablisien. Cette bouteille, la plus abordable du domaine, qui compte également 6 grands crus et autant de premiers crus, peut s'ouvrir dès aujourd'hui comme vieillir quelques années. Ce chablis sublimera fruits de mer ou fromages de chèvre. Mais comme Long-Depaquit a accueilli le tournage de la fiction américaine de Netflix *Le Goût du vin*, on autorisera exceptionnellement un plateau-télé. *Paul Carcenac*