

# Domaine du Pélican Arbois "chardonnay" blanc sec 2018



Prix du produit :

**216,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)

Millésime: 2018

Appellation: Arbois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Chardonnay

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE DU PELICAN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Depuis le millésime 2015, le domaine intègre les fameuses vieilles vignes de Jacques Puffeney, qui a pris sa retraite et cédé l'honneur de s'en occuper à Guillaume d'Angerville. Un saut qualitatif certain.

Commentaires sur ce

**Domaine du Pélican "chardonnay" 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 91/100. *Droits mais corsés et généreux, les blancs s'expriment avec un sens de la mesure innée.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 14,5/20 . *Un chardonnay parcellaire encore sur la réserve, mais dont la matière comme la tension sont prometteuses. Goûté sur fût début 2019*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutiérrez - avril 2021) : 91/100. *I liked the bottled 2018 Arbois Chardonnay better than the unbottled sample I tasted last time. It's a neatly made Chardonnay with some toasty and spicy notes, a little creamy, nicely textured, more Burgundian than most examples from Jura. The wine is tasty and finished with a salty note, with integrated oak and the signature of a fine winemaking team. Drink date 2021-2024.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Luis Gutiérrez - juin 2019) : 88-89/100. *I tasted the 2018 Arbois Chardonnay from a very old foudre they purchased from Puffeney that was built in the 19th century and had been used for wine and beer before. However, the wine is a bit smoky and flinty and a little blurry but with more Burgundy than Jura character. Drink date 2020-2024.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Le vin** : un vin très classique et minéral rendu original par un terroir bien différent de ceux des grands blancs de Bourgogne, notamment du fait de la présence importante de marnes.

**La vinification** : l'élevage dure 10 mois en fûts de 350L, dont 10% de fûts neufs, puis la cuvée est assemblée en cuve inox avant mise en bouteille.

**ATTENTION** : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

#### **Description brève du produit :**

**91/100 RVF.** Nouveau domaine d'Arbois, minutieusement bâti par Guillaume d'Angerville, avec la même rigueur que dans son illustre domaine bourguignon "**Marquis d'Angerville**" situé à Volnay. 100% chardonnay, mais 100% Arbois, avec le savoir-faire de François Duvivier pour une trame d'une tension unique et une jolie finale aux agrumes doux.