





LE DOMAINE

Distribuito su più comuni situati ad est dei vigneti di Chablis (Béru, Chablis, Chemilly-sur-Serein, Fleys, Poilly-sur-Serein), coltivati esclusivamente con uve Chardonnay, i terreni del Domaine Soupé sono suddivisi lungo quasi 8 km, offrendo al Domaine la possibilità di rivelare il potenziale unico di ciascuna parcella.

De Mains de viticulteurs, à mains de vignerons

Storicamente radicato in due villaggi della regione di Chablis, il Domaine Soupé coltiva oggi quasi 15 ettari di vigne ereditate da due aziende agricole familiari.

Queste terre ricche di Exogyra Virgula (ostriche fossili risalenti al Giurassico), chiamate “Kimmeridgien”, costituite da sedimenti marini, danno il meglio dello Chardonnay francese.

Frédéric e Jean Michel, forti del lavoro iniziato dai loro bisnonni che fin dagli anni ‘20 del secolo scorso coltivano appezzamenti storici e famosi in tutto il mondo come Montée de Tonnerre e Vaillons, perpetuano la tradizione di svelare tutto il potenziale dei loro vitigni aggrappati ai versanti a bassa pendenza.

Donano così ai vini una vivacità e una freschezza che si ritrovano in ciascuna delle cuvée delle denominazioni del Domaine (Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru).

Fino al 2018 hanno continuato a lavorare la terra dei loro antenati consegnando il loro raccolto per permettere, in collaborazione con i colleghi, di promuovere i vini di Chablis.

Nel desiderio di trasmettere il loro know-how, di svelare la ricchezza dei loro vitigni, è quindi dall’annata 2018 che Frédéric e Jean-Michel decidono di effettuare le loro prime vinificazioni sotto i colori del Domaine.

Savoir-Faire: Qualité et excellence au service d’un terroir complexe et généreux

La distribuzione territoriale dei vigneti, dall’età media di 25 anni, offre un buon equilibrio e una ricca diversità, grazie a una gamma di appezzamenti nelle denominazioni Petit Chablis e Chablis, ma anche Premiers Crus e Grand Cru.

Negli appezzamenti con le vigne più vecchie, in particolare per lo Chablis e lo Chablis Premier Cru, Frédéric e Jean-Michel Soupé praticano la selezione parcellare per rivelare la migliore espressione del terroir e di questi vitigni, simboli della tradizione familiare.



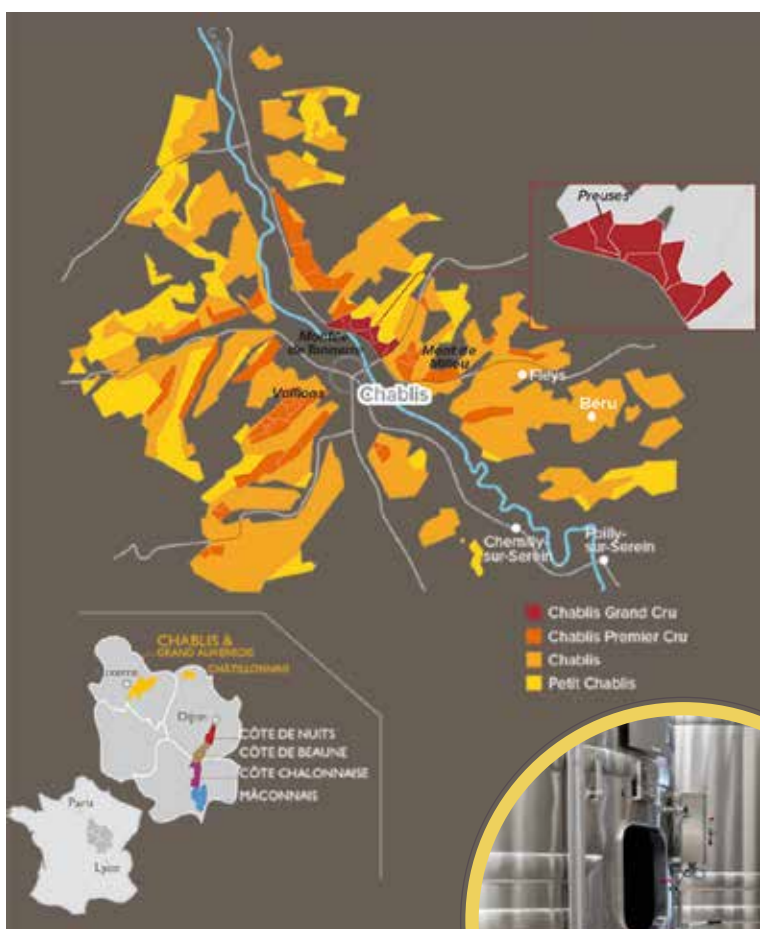
Un terroir datant du Jurassique offrant des vins résolument modernes...

Uno tra i vigneti più antichi di Francia, esteso su circa 5.500 ettari di terreno in Borgogna, situato nella Valle del Serein, il vigneto Chablis, Porte d'Or de la Bourgogne, produce vini bianchi secchi esclusivamente dal vitigno Chardonnay, dai riflessi cristallini tinti di verde smeraldo riconoscibili per la loro purezza, la loro mineralità e finezza. Sui suoli derivanti da colluvioni (fenomeni di erosione portlandiana, calcare di Barrois, nell'Alto e Medio Kimmeridgien), troviamo le parcelle dei Grands Crus e Premiers Crus del Domaine.

Questo terroir esprime così la sua personalità e il suo carattere con i vini di Chablis che, maturati in condizioni ideali, sviluppano un perfetto equilibrio tra ricchezza, tensione e freschezza.

Le viti del Domaine Soupé sono ancorate in un bacino sedimentario di 150 milioni di anni chiamato "Kimmeridgien".

È composto da calcare e sedimenti marini costituiti da *Exogyra Virgula*, una piccola ostrica fossilizzata testimone di un ricco passato ancestrale e simbolo del vigneto di Chablis.





LE VINS

Rivelare la personalità di vini dai riflessi cristallini...

Situato nelle terre di Chablis, il Domaine Soupé produce vini pregiati, ricchi e straordinariamente freschi.

Una vivacità espressa come un'impronta che ritroviamo in ognuna delle denominazioni Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru, alcune delle quali sono affinate in botti di rovere per una maggiore complessità.

Sviluppati con rigore e passione, nati da vigneti dove il rispetto per il terroir e la padronanza della qualità hanno origini lontane, i vini del Domaine Soupé ti invitano a un meraviglioso viaggio dei sensi.





PREMI E RICONOSCIMENTI





PETIT CHABLIS



Ancorato su appezzamenti generalmente situati su altipiani dove subisce in anteprima i capricci di Madre Natura, il nostro Petit Chablis, espressivo e generoso, è un vino di facile beva. Stuzzica il tuo appetito e ti farà venire voglia di scoprire di più. Il suo colore giallo chiaro con i suoi riflessi oro bianco è la promessa di una bella freschezza. Un naso fresco ed elegante ci ricorda note di agrumi e fiori bianchi. La bocca è golosa, equilibrata, di bella intensità. Un vino da condividere come aperitivo o con frutti di mare.

DENOMINAZIONE: A.O.P. PETIT CHABLIS.

ESPOSIZIONE: appezzamento di Chablis = Ovest/appezzamento di Béro = Sud.

SUOLO: terreno di tipo portlandiano "Calcare di Barrois".

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6200 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 17 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte in 2 comuni della regione di Chablis, a 8 km l'uno dall'altro. Il primo si trova nel comune di Chablis situato sul fianco della collina a livello della Corniche du Barrois nella continuità della zona di denominazione del Grand cru Vaudésir e l'altro sulla sommità del pendio poco inclinato che domina il comune di Béro.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14°C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: buona capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2500 bottiglie.



CHABLIS



È la denominazione simbolo di mineralità e freschezza. Degustato giovane, è generoso e vivace, con l'invecchiamento diventerà più complesso nel gusto con aromi di sottobosco e/o pietra focaia. Il suo colore è giallo limpido con riflessi oro bianco. Naso fine e complesso che presenta aromi di frutta fresca a polpa gialla. Al palato è coerente con il naso: equilibrato con un finale segnato da una bella mineralità. Un vino che si abbina bene a carni bianche, pesce e frutti di mare.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS.

ESPOSIZIONE: Sud.

SUOLO: terreno argillo-calcareo poco profondo.

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6200 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 25 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Fleys. Il nostro appezzamento si trova in fondo a un pendio in leggera pendenza appena sotto la denominazione 1er cru Mont de Milieu.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14°C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da media a lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.



CHABLIS LES DOYENNES



Ottenuta da una selezione di appezzamenti impiantati dai nostri nonni, questa cuvée di Chablis è generosa, corposa e gustosa. Si presenta con un colore giallo dorato di bella intensità. Al naso è ricco e presenta sentori di frutti gialli “albicocche leggermente candite”. Al palato è potente ed equilibra rotondità, freschezza e mineralità. Un vino da osare con budino bianco, arrosto di maiale con prugne o un’insalata del Périgord... piatti genuini con accenti locali borgognoni.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS.

SUOLO: terreno argillo-calcareo in superficie con vene kimmeridgiane (marne e calcari da Exogyra Virgula) che formano un terrazzo all’altezza del villaggio.

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto SO4.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5700 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 36 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Double Éclaté.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Béru, situato a est dello Chablisien. Provengono da una selezione di 3 appezzamenti piantati su uno strapiombo di terreno (Terrazza) formatosi all’altezza del paese a metà strada tra l’altopiano argillo-calcareo e la pianura con suolo argillo-limoso.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d’uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica “con lieviti selezionati” in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da media a lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell’annata.

PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.



CHABLIS 1^{er} CRU VAILLONS



È un Premier Cru solare e gratificante allo stesso tempo. Esposti a sud e più lontani dalla valle del Serein rispetto ai nostri 1^{ers} Crus sulla riva destra, i nostri appezzamenti beneficiano di un soleggiamento ottimale senza essere ostacolati dalle correnti d'aria fresca provenienti dal nord della denominazione (bacino di Parigi). Un colore giallo dorato con lucentezza abbagliante, un naso fresco, gourmand e fruttato che presenta note floreali e vegetali. Questo vino ricco e potente, tipico della denominazione "Vaillons", offre aromi di frutti gialli. Rotondo e generoso, è un vino di facile beva con una bella lunghezza pur presentando una bella tensione sul finale. Da servire con capesante o ostriche Belon.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1^{er} CRU.

ESPOSIZIONE: Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.

SUOLO: terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6100 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 68 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Il nostro appezzamento si trova in un fondo-valle ai piedi di un pendio con pendenza moderata in un lieu-dit chiamato "Roncières" che fa parte della zona di denominazione di 1^{er} Cru Vaillons.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2300 bottiglie.



CHABLIS 1^{er} CRU MONT DE MILIEU



Rivolto a sud, il nostro Mont de Milieu vi farà beneficiare della sua potenza e intensità. Un vino potente che presenta una bella complessità aromatica se gli si lascia il tempo per migliorare. Il suo colore giallo è limpido con riflessi dorati e lucenti. Il naso è espressivo, il profumo di fiori bianchi si affianca a note iodate, il tutto in equilibrio e finezza. L'attacco al palato è lineare con una buona tensione minerale seguita da un finale pieno e generoso. Un vino che si sposa perfettamente con pesce nobile o di scoglio, aragosta e piatti eleganti e raffinati.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1^{er} CRU.

ESPOSIZIONE: Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.

SUOLO: terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6000 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 67 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice o Doppio (a seconda del vigore della pianta).

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. La parcella si trova a metà del pendio con una pendenza moderata in questa bellissima denominazione nota per essere la più minerale di tutti i Premiers Crus.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 2200 bottiglie.



CHABLIS 1^{er} CRU MONTÉE DE TONNERRE



Premier Cru emblematico dello Chablis, il Premier Cru Montée de Tonnerre rimane discreto nella sua giovinezza. Comincerà a rivelarsi dai 5 ai 7 anni con note saline e iodate. È dall'età di 10 anni che rivelerà tutto il suo potenziale, più complesso, più luminoso e più ricco. È un "grande" Premier Cru. Il suo colore è giallo brillante con riflessi oro bianco. È un vino fine ed elegante con note di frutta bianca fresca e fiori d'acacia. Un vino ricco che presenta una bella struttura e che mantiene un finale tutto in freschezza. Ideale con crostacei, pesce alla griglia o carpaccio (orata, salmone, ecc.).

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1^{er} CRU.

ESPOSIZIONE: Ovest. Situato sulla riva destra del Serein.

SUOLO: terreno costituito da argilla oca (arancione), Kimmeridgien (marne e calcari da Exogyra Virgula) e vene di argilla grigia nel sottosuolo.

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6100 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 60 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice o Doppio (a seconda del vigore della pianta).

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Provengono da 2 appezzamenti in località diverse, appartenenti alla zona di denominazione 1^{er} Cru Montée de Tonnerre; 1/3 provengono dalla località "Cote de Brechain" e 2/3 dalla località "Pied d'Aloup". I nostri appezzamenti si trovano sulle alture di un ampio pendio con pendenza moderata in questa bellissima denominazione, rinomata per la sua mineralità e freschezza dovute al sottosuolo, formato da vene di argilla grigia, che rimane fresco d'estate.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.



CHABLIS GRAND CRU PREUSES



Esposta a ovest, la parcella di Les Preuses cattura gli ultimi raggi di sole ogni giorno d'estate che, associati a un terreno profondo e marnoso, ci regalano un vino fresco di grande finezza. Il suo colore giallo dorato è di una brillantezza abbagliante, il naso è potente con note legnose e leggermente tostate. La bocca è franca con una bella tensione. È un vino equilibrato, grasso e complesso che riflette con finezza il suo affinamento in legno. L'abbinamento ottimale di questo vino è con cibi affumicati: salmone, petto d'anatra o una trota affumicata, gli permetteranno di esprimere tutto il suo carattere. Un vino che puoi anche dimenticare in cantina e che saprà rendertene merito!

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS GRAND CRU.

ESPOSIZIONE: Ovest. Situato sulla riva destra del Serein.

SUOLO: la parte superiore della parcella è composta principalmente da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcere di Barrois), quindi strati di ocra e argille Kimmeridgiane (marne da Exogyra Virgula).

VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7700 ceppi / Ha.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 16 anni.

ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.

MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.

RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Il terreno si trova alla sommità di un ampio pendio con pendenza moderata a ovest della collina dei Grands Crus.

VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). La fine della fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica sistematica vengono svolte interamente a 20 °C in un Demi Muid da 500 litri. Affinamento di 6 mesi in Demi Muid da 500 litri sulle fecce fini tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: straordinaria capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.

PRODUZIONE: circa 6000 bottiglie.