

DOMAINE  
47°N3°E  
Guillaume Michaut



DOMAINE  
47°N3°E

Guillaume Michaut



Implanté à la croisée de la latitude 47°Nord et longitude 3° Est, mon domaine cultive 3 parcelles confidentielles au cœur de la Bourgogne chablisienne.

Je travaille seul ces vignes plantées par mon grand-père, puis mon père sur les pentes de mon village viticole de Beines. J'ai à cœur d'élaborer chaque cuvée comme un juste équilibre entre la typicité des sols, le caractère du cépage et mon intervention humaine.

---

*Established at the crossroads of latitude 47 ° North and longitude 3 ° East, my estate cultivates three confidential plots in the heart of Chablis Burgundy.*

*I have been working alone these vines planted by my grandfather on the slopes of my village of Beines, my father followed up and I took over the family history. I am keen to work out each cuvée as a fair balance between the typicity of the soils, the character of the grape variety and my human intervention.*

DOMAINE  
**47°N3°E**  
Guillaume Michaut

Chablis Premier Cru  
*Appellation d'Origine Protégée*  
Beauroy 2018

## Dégustation

Gourmand, ample avec des subtiles notes iodées et boisées, ce premier millésime propose une belle incursion dans mon terroir de Chablis Premier Cru.

---

## Tasting

*Gourmet, full-bodied with subtle iodine notes with some hints of wood, this first vintage offers a beautiful step into my terroir of Chablis Premier Cru.*

---

Plantée en 1980 par mon grand père Henri Michaut, je cultive dorénavant cette vigne depuis 2017 en empruntant les techniques de l'agriculture biologique au vu d'obtenir l'agrément AB dans trois ans.

Afin d'extraire avec précision la meilleure expression de ce climat, les raisins vendangés mécaniquement sont triés immédiatement après la récolte (dans l'heure). La vinification se déroule ensuite dans une cave enterrée (en thermo-régulation naturelle), les jus clairs sont vinifiés dans des cuves en inox. Le processus des fermentations est rythmé par les levures et les bactéries naturellement présentes dans le jus de raisin et dans la cave...

Pour le millésime 2018, les vins ont été élevés sur des lies fines pendant 10 mois pour une mise en bouteille le 27 juillet 2019.

13,5% vol.

750ml



DOMAINE  
**47°N3°E**  
Guillaume Michaut

Chablis Premier Cru  
*Appellation d'Origine Protégée*  
Côte de Savant 2018

Vendanges manuelles

*Dégustation*

*Ce vin donne un caractère aromatique assez riche et persistant, sur des notes de fruits murs. C'est un vin à garder quelques années.*

*Tasting*

*Gourmet, full-bodied with subtle iodine notes with some hints of wood, this first vintage offers a beautiful step into my terroir of Chablis Premier Cru.*

Parmi les trois cuvées du Domaine 47°N 3°E, le Chablis Premier Cru Côte de Savant est le vin le plus marqué par mon empreinte. Le Côte de Savant étant un lieu dit de l'appellation *Beuroy*, je procède à une sélection de treilles pour élaborer cette cuvée. Les raisins sont vendangés manuellement, triés rigoureusement afin de garder les fruits les plus sains et les plus murs. Le mot d'ordre à la table de tri: « imaginez que le pressoir soit votre ventre alors gardez les raisins que vous souhaitez manger et jetez le reste. »

A la suite d'un débourbage naturel à basse température pendant 36 heures, les jus clairs sont vinifiés dans des tonneaux en chêne bourguignon de 500 litres où se déroulent les fermentations naturelles, alcoolique et malo-lactique. Elevé pendant 10 mois dans ces demi-muits, le vin est légèrement filtré puis mis en bouteille.

Pour le millésime 2018, les vins ont été élevés sur des lies fines pendant 10 mois pour une mise en bouteille le 27 juillet 2019.

13,5% vol.

750ml



DOMAINE  
**47°N3°E**  
Guillaume Michaut

Chablis  
*Appellation d'Origine Protégée*  
2018

### *Dégustation*

*Minéral, fleuri, aux notes acidulées d'agrumes, ce premier millésime propose une belle incursion dans mon terroir de Chablis.*

### *Tasting*

*Mineral, flowery, with tangy citrus notes, this first vintage offers a nice representation of my Chablis region.*

Plantée en 2000 par mon père Christian Michaut, cette vigne de 39 ares est située dans une micro vallée de mon village natale.

Comme toutes les vignes exploitées au Domaine 47°N 3°E, je cultive cette vigne depuis 2017 en empruntant les techniques de l'agriculture biologique au vu d'obtenir l'agrément AB dans trois ans.

A la suite d'une récolte mécanique à maturité optimale, les raisins sont immédiatement triés avant d'être pressés. Le mot d'ordre à la table de tri: « imaginez que le pressoir soit votre ventre alors gardez les raisins que vous souhaitez manger et jetez le reste. » La vinification se déroule ensuite dans une cave enterrée (en thermo-régulation naturelle), les jus clairs sont vinifiés dans des cuves en inox. Le processus des fermentations est rythmé par les levures et les bactéries naturellement présentes dans le jus des raisins et dans la cave...

Pour le millésime 2018, les vins ont été élevés sur des lies fines pendant 10 mois pour une mise en bouteille le 27 juillet 2019.



DOMAINE  
47°N3°E  
Guillaume Michaut

Guillaume Michaut  
Vigneron à Beines  
F89800 Chablis - Bourgogne

.....  
contact@47n3e.fr  
.....

Grands Vins de Bourgogne  
www.47n3e.fr