

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 8 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 eight confidential plots in the heart of Chablis Burgundy.

I have been working alone on 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

Petit Chablis
Appellation d'Origine Protégée

DÉGUSTATION

Le Petit Chablis affiche un nez de fleurs blanches, de peau de pêche, délicatement zesté. Vibrant, doté d'une matière bien profilée, il dévoile une trame charnue et une bouche onctueuse à la salinité élégante.

TASTING

The Petit Chablis offers a delicately zesty nose of white flowers, with a soft touch of peach skin. Vibrant, with a well-shaped structure, it reveals a fleshy and smooth mouth with an elegant hint of salinity.

C'est une mosaïque de terroirs qui se détaille dans ce Petit Chablis. Les sols argilo-calcaire aux marnes blanches lui confèrent une ampleur minérale et ciselée.

Les 4,6 hectares de vignes plantées par mes soins sont menés sans compromis dans la même philosophie que les autres parcelles du domaine, en biodynamie et viticulture biologique.

Les raisins vendangés manuellement sont triés immédiatement après la récolte. La vinification se déroule ensuite dans une cave enterrée (en thermorégulation naturelle), les jus clairs sont vinifiés dans des cuves en inox. Les fermentations douces sont rythmées par les levures et les bactéries naturellement présentes dans le jus de raisin et dans la cave. Afin d'affirmer la personnalité de ce Petit Chablis, un élevage sur lies fines sera opéré.

This Petit Chablis is the expression of a mosaic of terroirs. The clay-limestone soils, and white marls offers it a mineral and chiseled breadth

My 4,6 hectares of this appellation are grown with the same philosophy as my other wines, using organic and biodynamic techniques.

In order to precisely extract the best expression of this terroir, the grapes are manually harvested, and immediately sorted. Then, the vinification is made in an underground cellar (natural thermo-regulation), the clear juices are vinified in stainless steel vats. The gentle fermentations are decreed by the yeasts and bacterias naturally present in the grape juice, and in the cellar. In order to enhance the distinctive character of this Petit Chablis, it will undergo maturation on fine lees.



DOMAINE
47°N3°E
Guillaume Michaut

Chablis
Appellation d'Origine Protégée

DÉGUSTATION

Un subtil mêlé fleuri aux notes acidulées d'agrumes, suspendu à une trame fraîche et ciselée, ce vin est une belle incursion dans mon terroir de Chablis.

Subtle flowery blend, with tangy citrus notes, palate hanging from a fresh and chiseled line, this cuvée is a beautiful incursion into my terroir of Chablis.

Constituée par 3 générations sur le village de Beine, cette parcelle de Chablis, comme toutes les vignes du Domaine 47°N 3°E, est conduite dans le respect du vivant.

A la suite d'une récolte 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 thermorégulation naturelle), les jus clairs sont vinifiés dans des cuves en inox. Les fermentations douces sont rythmées par les levures et les bactéries naturellement présentes dans le jus des raisins et dans la cave...

Un élevage de 10 mois sur lies fines confère à ce Chablis une personnalité affirmée.

Built by 3 generations in the village of Beine, this parcel of Chablis is grown environmentally friendly, according to my philosophy, using organic and biodynamic techniques.

Just after harvesting at perfect ripeness, the grapes are immediately sorted, then pressed. The guiding principle at the sorting table is, "Imagine the press is your stomach, so keep the grapes you would want to eat and discard the rest." The vinification is made in an underground cellar (natural thermo-regulation), the clear juices are vinified in stainless steel vats. The gentle fermentations are decreed by the yeasts and bacterias naturally present in the grape juice, and in the cellar...

A Chablis with a resolute character, matured for 10 months on fine lees.



DOMAINE
47°N3°E
Guillaume Michaut

Chablis Cairn
Appellation d'Origine Protégée

DÉGUSTATION

Confidentiel, le Chablis Cairn libère de belles notes florales engageantes, associées à un fruit délicat. Bien équilibré en termes de structure, il garde une belle tension, de la minéralité et une très belle persistance.

Confidentially, the Chablis Cairn releases beautiful engaging floral notes, accompanied by delicate fruit. Well-balanced in terms of structure, it maintains a nice tension, minerality, and a very pleasant persistence.

Plantée en 2000 par mon père, Christian Michaut, cette vigne de 39 ares située dans une micro vallée de mon village natal, fait partie de la naissance du Domaine 47N3E.

C'est une parcelle historique, non traitée, sur des porte greffes que l'on trouve habituellement dans les Grands Crus. Ils se prêtent bien à ce sol limono-argileux, mais sont exigeants et sensibles à la pression des maladies, ce qui m'oblige à travailler ces vignes à part. Cairn demande une attention particulière lors des vendanges, afin d'en récolter les raisins à pleine maturité. Les raisins sont pressés immédiatement, les jus clairs sont vinifiés dans des cuves en inox. Les fermentations douces sont rythmées par les levures et les bactéries naturellement présentes dans le jus des raisins et dans la cave...

Cairn est un Chablis à la personnalité marquée, après la fermentation alcoolique, un élevage de 12 mois en cuve et en fûts neufs de chêne issu de la forêt domaniale de Bertanges vient parfaire ses traits.

Planted in 2000 by my father, Christian Michaut, this 39 ares vineyard located in a micro valley of my hometown is part of the birth of Domaine 47N3E. It is a historic plot, untreated, with rootstocks usually found in Grand Crus. They adapt well to this loamy-clay soil but are demanding and sensitive to disease pressure, which requires me to work these vines separately. Cairn requires special attention during harvest to ensure grapes are fully ripe. The grapes are immediately pressed, and the clear juices are vinified in stainless steel tanks. The gentle fermentations are guided by the yeast and bacteria naturally present in the grape juice and in the cellar... Cairn is a Chablis with a distinctive personality. After alcoholic fermentation, it undergoes a 12-month aging process in stainless steel tank and in new oak barrels from the Bertanges state forest, adding the final touches to its character.



DOMAINE
47°N3°E
Guillaume Michaut

Chablis Premier Cru Beauroy
Appellation d'Origine Protégée

DÉGUSTATION

Gourmand, ample avec de subtiles notes iodées, ce Beauroy 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 Beauroy offers a beautiful step into my terroir of Chablis Premier Cru.

Mon grand-père, Henri Michaut, a planté cette vigne en 1980, je la cultive depuis 2017 en empruntant les techniques de l'agriculture biologique et biodynamique.

Afin d'extraire avec précision la meilleure expression de ce climat, les raisins vendangés manuellement sont triés immédiatement après la récolte. La vinification se déroule ensuite dans une cave enterrée (en thermorégulation naturelle), les jus clairs sont vinifiés dans des cuves en inox. Les fermentations douces sont rythmées par les levures et les bactéries naturellement présentes dans le jus de raisin et dans la cave.

Un élevage de 12 mois sur lies fines exacerbe le volume aromatique de ce premier cru et en peaufine le caractère singulier.

My grandfather, Henri Michaut, planted this vine in 1980. I have been growing it since 2017, using organic and biodynamic techniques.

In order to precisely extract the best expression of this terroir, the grapes are manually harvested, and immediately sorted. Then, the vinification is made in an underground cellar (natural thermo-regulation), the clear juices are vinified in stainless steel vats. The gentle fermentations are decreed by the yeasts and bacterias naturally present in the grape juice, and in the cellar.

Aging for 12 months on fine lees heightens the aromatic volume of this Premier Cru and refine its unique characteristics.



DOMAINE
47°N 3°E
Guillaume Michaut

Chablis Premier Cru
Côte de Savant
Appellation d'Origine Protégée

DÉGUSTATION

Ce vin se distingue par sa pureté et son caractère aromatique riche. Une salinité singulière lui confère une belle fraîcheur, tandis que les notes de fruits mûrs s'expriment avec élégance. Son ample composition aromatique parfaitement équilibrée lui confère une personnalité unique.

TASTING

Pure, rich and charismatic wine. A distinctive salinity offers a beautiful freshness, while elegant notes of ripe fruits unfold. Generously balanced and harmoniously composed, Cote de Savant is my own composition.

Parmi les 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 Beauroy, 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 mûrs. 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. »

À la suite d'un débouillage naturel à basse température pendant 36 heures, les jus clairs sont vinifiés dans des fûts en chêne bourguignon de 500 litres dans lesquels vont se succéder les fermentations naturelles, alcoolique et malolactique. Élevé pendant 12 mois dans ces demi-muids, le vin est légèrement filtré puis mis en bouteille.

Among the cuvées of Domaine 47°N 3°E, the Chablis Premier Cru Côte de Savant is the wine that bears my imprint the most. As Côte de Savant is a specific lieu-dit within the Beauroy appellation, I carefully select the vines to craft this cuvée. The grapes are hand-harvested and meticulously sorted to retain the healthiest and ripest fruits. The guiding principle at the sorting table is, "Imagine the press is your stomach, so keep the grapes you would want to eat and discard the rest."

After a natural settling at low temperature for 36 hours, the clear juices undergo vinification in 500-liter Burgundian oak barrels, where natural alcoholic and malolactic fermentations take place consecutively. The wine is then aged for 12 months in these demi-muids, lightly filtered, and finally bottled.

