



## Domaine du Château de Viviers

**Arnould Lefébure**



2 rue des Fourches, 89700 Viviers

tel : 07 56 00 42 29 mail : [arnould@chateaudeviviers.fr](mailto:arnould@chateaudeviviers.fr)

web : [www.chateaudeviviers.fr](http://www.chateaudeviviers.fr)

Dominant Chablis, le domaine a été fondé il y a près de 800 ans par les moines bénédictins puis cisterciens. Il connu la gloire : son vin fut servi au Louvre, à Versailles et aux mariages de Louis XIV et Louis XV. Puis il disparaît au début xx<sup>e</sup> siècle. En 2015, Arnould et son épouse Isabelle reprennent le domaine. Passionné de développement durable et de nature, Arnould fonde en 2015 GoodPlanet Belgium avec Yann Arthus Bertrand. Naturellement, l'ensemble du domaine est converti en bio et en biodynamie. Redonner sens aux terroirs d'exception de Viviers, avoir une approche globale dans une quête sans cesse d'excellence : voilà la philosophie du domaine.

### Cuvées

#### Cuvée B&B

AOC Chablis  2022

Le style maison est respecté sur cette cuvée mettant en avant le plaisir, les fruits confits, la gourmandise avec cette fois un rien de fraîcheur supplémentaire, du croquant et un toucher un rien crayeux et vibrant. Le floral est à l'honneur.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| Sulfites                                                                            | Alcool                                                                              | Sucres                                                                              |
| > 30 mg/L                                                                           | 12.29% vol/L                                                                        | 1,0 g/L                                                                             |

 Cépages **100% chardonnay**

 Accords **Apéritif, huîtres, crevettes grises**



## Sous les Plantes

AOC Chablis  2023

L'âme du chablis avec ce toucher de crayeux, sa salinité, ses agrumes, sa fraîcheur vivifiante, mais dans une version moderne, suave, tendre, aux fruits confits et aux accents exotiques. C'est très aromatique avec beaucoup de charme.



Sulfites

> 30 mg/L



Alcool

13.05% vol/L



Sucres

1,6 g/L



Cépages

100% chardonnay



Accords

*Huîtres, poisson au beurre ,  
viandes blanches*



danslabouteille

Toutes les données  
nutritionnelles



Bourgogne



## Cuvée Cana

AOC Chablis  2020

Mais que c'est bon ! Et long avec ce rien de sous-bois sur fond de zestes confits, de mandarine, de tabac blond. La palette s'étire à l'aération, mais le vin reste salin tout du long et délicatement salivant.



Sulfites

> 30 mg/L



Alcool

13% vol/L



Sucres

0,9 g/L



dansmabouteille

Toutes les données  
nutritionnelles



Cépages

**Chardonnay**



Accords

*Avec un homard thermidor, un pavé  
de saumon, une côte de veau,  
un gâteau au chocolat...*

Bourgogne



## Cuvée Cota Grand Claude

AOC Chablis  2020

Ce n'est pas un grand cru, mais un grand chablis. Une cuvée d'exception où l'élevage patine la fougue et la salinité. Cela reste vivifiant, mais complexe sans tomber dans la caricature. Ce n'est pas un vin qui surjoue pour se faire remarquer, mais qui reste intensément délicieux et joliment délicat.



Sulfites

> 30 mg/L



Alcool

13% vol/L



Sucres

0,8 g/L



dansmabouteille

Toutes les données  
nutritionnelles



Cépages

**Chardonnay**



Accords

*Avec des crustacés, une lotte aux  
agrumes, un suprême de pintade,  
des fromages à pâte dure, des gougères  
ou un soufflé au fromage,*

## Cuvée Poséidon

AOC Chablis  2021

Quelle salinité sans aucune agressivité ! Un vin qui joue entre fine oxydation ménagée et fraîcheur. Les fruits confits, le rien de miel et la délicate tendresse sont en équilibre avec la vivacité des agrumes. Un grand chablis qui en impose.



Sulfites

< 10 mg/L



Alcool

12% vol/L



Sucres

1,1 g/L



dansmabouteille

Toutes les données nutritionnelles



Cépages

Chardonnay



Accords

*Avec des huîtres, une daurade en papillote*

## Sous les plantes

AOC Chablis  2022

On garde l'esprit maison dans une recherche de vins de plaisir avec de belles maturités, mais dans ce millésime, le jus est plus serré, plus épicé, avec toujours un toucher sensuel de fruits mûrs à souhait. Un chablis de séduction certes, mais tramé.



Sulfites

> 30 mg/L



Alcool

12.30% vol/L



Sucres

1,2 g/L



dansmabouteille

Toutes les données nutritionnelles



Cépages

100% chardonnay



Accords

*Viandes blanches en sauce, sole ou raie au beurre, fromage crémeux style délice de Bourgogne ou Chaource*

