



Producteur : Nicolas Potel

Couleur : Blanc

Appellation : Chablis

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Cottin Frères

Géologie du sol : Kimmeridgien

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Après un pressurage délicat, un collage et un débourage légers, les moûts sont mis en fermentation en cuves inox avec contrôles des températures

Élevage : Sur lies fines de 6 à 8 mois

Le domaine :

C'est après la mort de son père, Gérard Potel, et la vente subséquente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or à Volnay, que Nicolas Potel décide d'ouvrir une petite maison de négociant en vins à Nuits-Saint-Georges et dont le premier millésime fut 1997. Bien qu'il ait vendu ses parts en 2004 et quitté la barque en 2009, la Maison Nicolas Potel continue ses opérations avec la même philosophie et des ententes conclues à long terme avec ses vignerons partenaires, ayant bâti sa réputation en exprimant fidèlement les différents terroirs et les caractéristiques de chaque millésime.

Revue de presse :

Natalie Richard, *La Tribune*, Jul 2021

Chablis et Nicolas Potel : deux entités irrésistibles qui incarnent le savoir-faire malgré un millésime qui n'a pas été de tout repos en Bourgogne, en plus d'être plus chaud que les précédents. Ceci ajoute de la richesse à l'onctuosité suave du fruit blanc obtenue par un élevage sur lies fines de 6 à 8 mois qui trouve son juste équilibre dans la vivacité naturelle des chardonnays du terroir chablisien.

<https://www.latribune.ca/le-mag/des-vins-blancs-gourmands-et-rafraichissants---4972295feaf8c5238715434960ecbd0e>

Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2021

Belle surprise pour ce chablis provenant de l'activité de négoce de la maison Nicolas Potel. Un chablis «text

book» comme disent les Anglo. On devine facilement au nez les tonalités de cailloux, d'agrumes et de pomme. Un fruité nourri en bouche avec un vin qui reste délicat par son acidité fine et sa finale crayeuse. C'est vif, droit et tout en fraîcheur.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/07/09/chablis-parfaits-vins-dete>

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2021

L'amateur de chablis y reconnaîtra évidemment son chardonnay et l'amateur de chardonnay, son... chardonnay. Car du premier il saisira la nuance coquillage-calcaire fine alors qu'il basculera vers plus d'opulence pour la seconde proposition en raison d'une maturité de sève exceptionnelle. Pas de perdant!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/616887/le-blanc>