



Gérard Duplessis reemplazó a su padre en 1999, iniciando una conversión orgánica en 2007 que se hizo efectiva en 2013. Sus viñedos están ubicados en el corazón de los mejores Chablis premier crus y producen vinos que rara vez son agradables en su mejor momento pero que envejecen notablemente, por alcanzan una excelente madurez alrededor de ocho a diez años. La elección de largas crianzas (tanques, luego barricas y coupages en cubas durante al menos 18 meses) explica la capacidad de envejecimiento de los vinos: Montée de Tonnerre, pero sobre todo destacan los Montmains.



Propiedades: 10 ha. en las colinas de Chablis, incluyendo parcelas en Les Clos, Vaugiraut, Mont-de-Milieu, Fourchaume, Montée-de-Tonnerre, Montmains y Vaillons. Edad media de sus viñedos: 45 años. Vendimia manual.

Producción: 40.000 botellas al año, todo certificado de cultivo biológico.

Gerard Duplessis Chablis 100% Chardonnay

Gerard Duplessis Chablis 1er Cru Vaillons 100% Chardonnay

Gerard Duplessis Chablis 1er Cru Montmains 100% Chardonnay

Gerard Duplessis Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 100% Chardonnay

