



Aire de production

Le climat occupe une position centrale sur le coteau des Grands Crus. Moins homogène que quelques-uns de ses confrères, il puise son identité dans la variété de ses expositions et dans la profondeur de ses sols. Sa forme évoque celle d'une vallée, d'où son nom « Valmur ». Voisin des clos, il s'en distingue pourtant par sa plus grande puissance et sa structure très carrée. L'appellation couvre 11,04 ha des 105,79 ha de l'aire d'appellation Chablis Grand Cru.

Origine

Le sol bourguignon est de type argilo-calcaire, mais sa nature varie énormément de villages en villages. Cela rend plus important que jamais le rôle de sélection que joue l'œnologue au moment du choix des raisins.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Pressurage pneumatique en douceur et débouillage de 24 heures, puis fermentation en cuve inox thermo-régulée. La mise en bouteille se fait après 12-15 mois d'élevage environ.

Notes de dégustation

COULEUR : Vert perlé.
NEZ : Vin parfumé, vigoureux et charnu. Moins minéral il joue davantage dans un registre fruité et floral.
PALAIS : Bel équilibre entre l'acidité et le gras tout en affichant une belle longueur.

Accords mets et vins

Idéal sur de délicieux poissons, des crustacés, une bisque d'écrevisse, des quenelles, un soufflé et les fromages de chèvre.

Service

12°C

Potentiel de garde

Le Chablis Grand Cru Valmur est un vin qui peut se conserver très longtemps (15 ans), mais on peut commencer à l'apprécier vers 3 à 4 ans.