



Cépage

100 % Chardonnay, appelé également à Chablis «Beaunois». Rendement de 50 hl/ha.

Histoire

Depuis 1938, date de parution du Décret, 111 hectares s'étirant en forme de croissant sur la rive droite du Serein et bénéficiant d'une exposition Sud/Sud-Ouest pour un ensoleillement optimal ont droit à l'appellation Chablis Grand Cru. Les sept climats ont concouru à la réputation mondiale des Grands Vins Blancs de la région de Chablis. Ce sont respectivement : Les Clos, Vaudésir, Valmur, Blanchot, Les Preuses, Grenouilles, et Bougros.

Origine

Parmi les sept climats prestigieux, tous établis sur la commune de Chablis, les 11,92 ha de Valmur s'étendent sur une «vallée» au coeur de l'appellation, longeant celle de Vaudésir en haut, mais également Grenouilles et Les Clos. Ce Climat offre de subtiles variations d'exposition et d'altitude et donne des vins plus variés que ses confrères. La sélection Moreau porte sur 2 ha de vignoble.

Terroir de coteaux. Rendzimes grises sur marnes du Kimmeridgien. Le sol est lourd, jonché de petites huîtres fossiles : «Exogyra Virgula».

Vinification et élevage

- rentrée en moût et en raisins
- pressurage pneumatique long
- débouillage statique
- démarrage de la fermentation alcoolique en cuve acier inoxydable par ensemencement de levures sélectionnées ;
- au bout de 3 jours, entonnage de 10 % des jus dans des fûts à grain fin d'origines sélectionnées ;
- fin de la fermentation alcoolique après 10 jours ;
- ensemencement par bactéries sélectionnées pour départ en fermentation malolactique mi octobre ;
- fin de la fermentation malolactique mi novembre ;
- bâtonnage hebdomadaire des lies totales pour la partie en fûts et mise en suspension bi-mensuelle pour la partie en cuves ;
- soutirage des fûts en avril ;
- mise en bouteille qualitative au mois de mai.

Notes de dégustation

Sa robe or brillant révèle au nez des notes minérales légèrement fumées et de sous-bois qui laissent place à des effluves d'agrumes mêlés à la noisette. La bouche est dense et très structurée, soutenue par une acidité ; parfaitement équilibrée.

Nous recommandons de servir ce vin en **carafe**. En plus d'apporter l'élégance et le raffinement, ce passage en carafe libérera les zestes d'agrumes, les noisettes grillées, les fleurs blanches et permettra à tous ces arômes de se développer et d'exploser en bouche.



Accords mets et vins

Le voyage gustatif débute avec la mangue et les épices douces comme la cannelle qui accompagneront merveilleusement la finesse d'un foie gras et s'achève sur une finale fumée très persistante d'amandes grillées et de fleurs blanches qui illuminera la chair ferme et savoureuse d'un homard.

Service

A servir à une température de 12°C

Potentiel de garde

15 ans

Millésime : 2009

L'hiver a été rude et sec et la taille s'est effectuée dans des conditions fraîches mais saines. En avril des températures et des précipitations supérieures à la normale ont favorisé un débourrement optimal. Fin mai le cycle végétatif a 10 jours d'avance par rapport à 2008 et la pleine floraison est atteinte autour du 10 juin. Si juillet a été marqué par un taux d'humidité de +20%; Août sera l'un des plus chauds de ces dernières années et la véraison sera complète dès le 15. Septembre restant sur la même dynamique que le mois d'août; chaud et peu arrosé, les raisins gagneront naturellement de 1 à 1,5° par semaine. Le pressurage des premières grappes a débuté le 14 septembre. Une météo agréable permanente a permis la maturation des parcelles les moins précoces et c'est le 24 septembre que les derniers raisins parviennent aux chais dans un état sanitaire parfait et avec un mûrissement optimum. Un grand millésime.