



Une connaissance pointue des sols et sous-sols du chablisien permet à J. MOREAU & Fils d'identifier chaque nuance, chaque caractère des différents terroirs, pour en révéler toute la complexité et la richesse, à chaque millésime. Fidèle à ses origines et à sa culture, la maison élève tous ses vins avec patience : un jour de cave est aussi important qu'un jour de soleil dans les vignes. La Maison J. MOREAU & Fils signe de grands vins de garde à Chablis depuis 1814.

Cépage

100% Chardonnay.

Histoire

Depuis 1938, date de parution du Décret, 100 hectares environ, 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

Assis sur des pentes raides accoutumées aux vents du Nord, le vignoble de "Blanchot" est le seul Grand Cru chablisien exposé au soleil levant.

Le sol blanc composé d'éboulis calcaires recouvrant en partie les marnes du Kimmeridgien est parsemé de fossiles de petites huîtres en forme de virgules connues sous le nom de "Exogyra Virgula".

Vinification et élevage

- Pressurage pneumatique long
- Débourbage statique
- Démarrage de la fermentation alcoolique en cuve acier inoxydable
- Au bout de 3 jours, entonnage de 40 % des jus dans des fûts à grain fin d'origines sélectionnées de 1 à 2 ans
- Fermentation malolactique complète
- Avec bâtonnage régulier en fûts comme en cuve
- Soutirage en octobre
- Élevage de 14 mois sur lies fines.

Notes de dégustation

Une belle couleur Or brillant.

Le nez est intense et complexe sur des notes d'amande grillées et d'ananas.

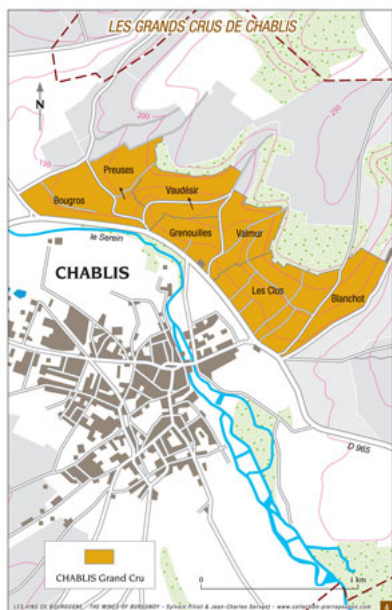
En bouche, le vin est riche, avec un boisé fin et élégant, une belle longueur et une finale sur une belle trame minérale.

Accords mets et vins

Un Grand Cru élégant et racé, qui sera parfait sur des plats de haute volée, comme un homard ou un turbot à la plancha et tous les beaux produits de la mer : noix de saint-jacques, langoustes, écrevisses, oursins et sashimi. À découvrir aussi sur un fromage crémeux ou même du caviar.

Service

Servir idéalement à une température située entre 12 et 14°C.





Potentiel de garde

5 ans et plus.

Millésime : 2018

L'hiver a été particulièrement doux et la vigne a une nouvelle fois démarré précocement avec une sortie d'inflorescences conséquente. Cette avance ne s'est pas érodée tout au long de la saison. Le printemps a été très pluvieux mais aucune gelée cette année ! Des orages de grêles se sont par contre, de nouveau, abattus sur le Chablisien, touchant quelques communes. Puis les conditions ont radicalement changé avec une fin de printemps et un été terriblement secs qui ont fait craindre une récolte moins belle que prévue mais ont éloigné les risques de maladie cryptogamique dans les vignes. Les températures très élevées en aout ont fait chuter les acidités dans les raisins et ont précipité les départs en vendanges. Le nombre de traitements a été particulièrement faible cette année, et le mois de septembre a finalement levé tous les doutes et révélé l'un des meilleurs millésimes à Chablis depuis 20 ans. La vigne nous a fait un vrai cadeau après deux années difficiles. La récolte, extrêmement précoce, a finalement été quantitative grâce aux quelques précipitations de la fin aout. Les premiers raisins ont été vendangés le 25 aout pour les créchants et les derniers Chablis ont été récoltés le 21 septembre. 70% des volumes étaient rentrés autour du 10 septembre, offrant des jus nets, sans défaut avec du corps, du fruit et de belles acidités.