



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

La dernière liste des Premiers Crus a été communiquée en 1986. 79 lieux-dits y sont classés couvrant une superficie d'environ 700 ha. Les viticulteurs chabliens ont procédé à un regroupement de ces lieux-dits sous des noms de climats pour n'en utiliser que 17. Les vignobles concernés s'étendent de part et d'autre du Serein sur les communes de Chablis, Fontenay, Maligny, Chichée, La Chapelle-Vaupelteigne, Courgis, Fleys et Beines.

### Origine

Sur la rive gauche du Serein, blotti entre les Bois des Lys et des Broques de Biques, les 37 hectares du climat Montmains affleurent un coteau à l'altitude peu élevée. Les raisins à l'origine de cette cuvée proviennent d'une parcelle connue pour son profil marneux et d'une autre cultivée sur un sol plus caillouteux.

### Vinification et élevage

- rentrée en moût et en raisins
- pressurage pneumatique long
- débourage 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 FA après 10 jours
- ensemencement par levures sélectionnées pour départ en fermentation malolactique mi octobre ; fin de la FML 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

Robe Or Vert.  
Nez bien développé de menthol aux notes pâtisseries de fruits secs , de brioche au pralin et de silex. Rond et ample, fruité sur des arômes beurrés, rappelant la crème brûlée et le citron mûr.

### Accords mets et vins

Excellent avec des poissons gras tel que le saumon, fumé ou en sauce. A découvrir sur des viandes blanches en sauce à la crème.



### Service

14°C

### Millésime : 2007

L'hiver a été froid, le plus froid depuis 1986. Les vignes pleurent (montée de sève) en avril, et le débourrement apparaît par endroit vers le 16, mais le processus est lent. Le mois de mai est peu ensoleillé avec 20% de pluviométrie en plus: malgré de belles inflorescences, les vignes sont assez pâles. Le retard est cependant rapidement rattrapé en juin avec la montée des températures. Le thermomètre affiche entre 34 et 37°C les 9 et 10 juillet et la vigne est en bon état phytosanitaire, avec des grappes grosses et serrées. La canicule s'installe pour trois semaines, générant un réel stress hydrique qui bloque l'évolution de la vigne. S'en suit le mois d'août le plus froid depuis vingt ans, qui pallie le stress hydrique. De fortes températures la première semaine de septembre précèdent le 16 le ban des vendanges le plus précoce depuis 1976, si l'on omet l'année atypique 2003. Les raisins se goûtent sucrés, peu acides et très dorés. Ils arrivent au pressoir entre le 19 et le 29 septembre, évitant l'apparition de la pourriture due aux fortes précipitations de la fin du mois. La vendange offre un très bel état sanitaire, un pH plus élevé que la moyenne pour Chablis oscillant entre 3,3 et 3,5, avec une acidité plutôt basse et un degré potentiel de 13°. Les rendements sont plus hétérogènes mais atteints en moyenne. Le travail en cave s'attache à exacerber l'expression aromatique. Les fermentations alcooliques sont rapides pour les premiers jus rentrés et plus languissantes pour ceux de la deuxième semaine. Les fermentations malolactiques partielles permettent de conserver fraîcheur et équilibre à ce millésime.