



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. Rendement 50 Hl/Ha.

Histoire

Depuis presque 2000 ans, la vigne est cultivée à Chablis. Des statuettes celtes ont été retrouvées dans le village. Elles sont surnommées « les Petits Dieux ».

Si l'on retrouve des traces d'un village datant du Néolithique, les véritables origines de Chablis remontent à l'époque Romaine. Son nom proviendrait du terme «Caplum», «gué» en latin. La vigne s'y développa au IIIème siècle, après sa réhabilitation par l'empereur Probus. Le Serein, jouant un rôle important de régulateur climatique, a également permis l'acheminement des vins de Chablis vers Auxerre et la capitale, et de là, vers l'étranger et en particulier les Flandres et l'Angleterre.

Mais c'est au mouvement Cistercien que la vigne doit son véritable essor, l'abbaye de Pontigny étant toute proche. Le phylloxéra détruisit le vignoble à la fin du siècle dernier, ce qui explique l'implantation récente du cépage Chardonnay. Depuis 1970, on assiste à une expansion spectaculaire de la vigne grâce à l'abandon de la polyculture au profit de la viticulture, et à une efficace défense du vignoble contre les gelées de printemps



Origine

L'aire d'appellation Petit Chablis porte sur 1.550 ha, dont 500 ha environ sont cultivés à ce jour.

Les vignes sont cultivées sur les plateaux calcaires datant du Portlandien et des sols argileux du tertiaire.

Les raisins de Chardonnay à l'origine de cette cuvée proviennent de 2 secteurs sélectionnés pour leurs caractéristiques différentes et complémentaires : le plateau du "dessus des clos" qui confère une maturité très importante aux baies et une belle richesse en bouche et les plateaux du village de Beine qui apportent eux, la fraîcheur et les arômes subtils d'agrumes et de fleurs blanches.

Vinification et élevage

- Vendange rentrée en moûts et raisins.
- Fermentation avec levures sélectionnées en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (18°C) pour conserver un maximum de fruit.
- Départ en fermentation malolactique 10 jours après fin des fermentations alcooliques avec fin de la fermentation malolactique à la fin novembre
- Élevage sur lies partielles durant 4 à 5 mois.

Accords mets et vins

À déguster en apéritif tout simplement, accompagné de tapas ou d'amuses bouches salés. Il sera également parfait sur les poissons et crustacés, les cuisses de grenouilles ou une viande à la crème comme une blanquette de veau ou un poulet à la Gaston Gerard. Côté fromages, il se mariera parfaitement avec les chèvres et les brebis.



Service

Servir idéalement à une température d'environ 12-13°C.

Potentiel de garde

Ce vin peut être apprécié dès aujourd'hui ou être conservé en cave durant les 3 prochaines années.