



Notes de dégustation

Robe : Assez claire, or vert.

Nez : très frais, vif et minéral avec des notes de silex, de pomme verte, de citron, de sous-bois et de champignon. Les notes de tilleul, de menthe et d'acacia sont fréquentes.

Palais : L'attaque est intense. Une persistance longue et agréable mène à une finale douce et sereine. Très sec et d'une délicatesse irréprochable.

Accords mets et vins

Peut être bu simplement en apéritif. Pendant le repas, avec du poisson grillé ou poché. Il se marie également bien avec les asperges, qui sont normalement difficiles à marier, ainsi qu'avec la cuisine exotique : il peut accompagner les currys ou les plats tandoori et il équilibre également la texture douce et subtile des sushis. Pour les fromages, le Chablis se marie bien avec les chèvres, le Comté et l'emmental.

Service

Servi frais, à une température de 10° à 12°C.

Potentiel de garde

Peut être bu dans sa jeunesse ou conservé 4 à 5 ans.

Cépage

Chardonnay

Origine

Chablis, situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, fait partie des vignobles les plus septentrionaux de la Bourgogne. Il se caractérise par la production exclusive de vins blancs de type Chardonnay et par sa géologie qui date du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a quelques 150 millions d'années). Bien distinct du reste de la Bourgogne, le type de sol marneux et calcaire de Chablis contribue grandement au style particulier des vins de Chablis. Il est également caractérisé par des dépôts de petits fossiles d'huîtres (*exogyra virgula*) qui proviennent de l'époque où la mer recouvrait entièrement la région.

Vinification

Le jus est délicatement extrait par un long pressage pneumatique. Il est ensuite débourbé par décantation naturelle, également appelée clarification statique. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve inox sous contrôle de température (18 à 20°C) afin de préserver la finesse et la fraîcheur du Chardonnay. Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est élevé en cuve pendant 6 mois.