



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% Aligoté

Histoire

Le cépage Aligoté passe pour être le plus ancien cépage bourguignon. Il accompagnait probablement au Moyen-Age « l'harigot », haricote de mouton et/ou « l'alicot », ragoût de volaille du simple. Vinifié seul ou avec du Chardonnay, il a droit à l'Appellation Contrôlée : Bourgogne Aligoté. Associé à la crème de cassis, il fournit le Kir, du nom du Chanoine Kir, député-maire de Dijon, qui mit cet apéritif à la mode après 1945.

Origine

Le Bourgogne Aligoté Moreau est récolté sur la commune de Saint-Bris-Le-Vineux, vieux village viticole, à 15 kilomètres au Sud-Est de Chablis, également producteur des AOC Bourgogne et Sauvignon de Saint-Bris.

Sols argilo-calcaires.

Vinification et élevage

- rentrée en moût.
- enzymage et débourbage.
- fermentation de 2 à 3 semaines en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (16 à 17°C pour conserver un maximum de fruit et de glycérol.
- Elevage sur lies pour apporter du gras.

Notes de dégustation

Couleur or pâle avec reflets verts.
Nez minéral avec des notes d'agrumes , plus particulièrement citron jaune et pamplemousse jaune et une nuance de clémentine.
Belle attaque fraîche en bouche où l'on perçoit bien la minéralité , la rondeur ; bel équilibre glycérol/acidité; vin friand , fruité avec des arômes qui rappellent ceux du nez avec une touche en finale de bergamote.

Accords mets et vins

Idéal en apéritif ou en accompagnement de tout un repas, sur des fruits de mer ou des huîtres, mais aussi sur des viandes blanches, ou encore avec des fromages frais ou affinés.

Service

13°C