



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

Hugues de Montaigu, évêque d'Auxerre, fût l'un des pionniers de l'ancrage cistercien à Chablis. À cette époque déjà, les moines cherchaient à obtenir le « Vinum Album Durabile », un vin blanc de garde, synonyme de grande qualité. Leur héritage se retrouve aujourd'hui encore dans chacun des vins de la collection MONTAIGU qui incarne parfaitement le travail méticuleux de sélection, de vinification et d'élevage renouvelé, à chaque millésime par La Maison J. MOREAU & Fils.

### Origine

La dernière liste des Premiers Crus a été communiquée en 1986. 79 lieux-dits y sont classés couvrant une superficie d'environ 600 ha. Les viticulteurs chablisiens 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.

34 hectares sont classés en appellation Premier Cru Fourchaume. Situé sur la commune de la Chapelle- Vaupelteigne, dans l'exact prolongement de la côte des Grands Crus, c'est un Grand Seigneur parmi les Premiers Crus, sa réputation mondiale lui valant de rassembler quantité de productions voisines qui participent également de sa qualité. La côte est homogène, exposée Sud-Ouest et se situe dans la vallée de Fontenay-près-Chablis au Nord-Est de Chablis.

Coteaux en pentes douces. Marnes du Kimmeridgien

### Accords mets et vins

Un Grand Vin de Chablis, idéal avec tous les poissons et crustacés, ainsi que les viandes blanches.

### Service

Servir idéalement à une température de 14°C. environ.

