



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 600 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-Vaupelpeigne, Courgis, Fleys et Beines.

Origine

Les 27 hectares du climat Vaucoupin se situent sur la rive droite du Serein et dépendent de la commune de Chichée, sur des coteaux en pente douce.

Surplombant le Serein, les très vieilles vignes de nos parcelles en Vaucoupin sont cultivées sur des sols caillouteux et calcaires. Avec le temps, les ceps traversent des fissures millénaires pour y puiser les nutriments minéraux.

Vinification et élevage

- rentrée en moût et en raisins
- pressurage pneumatique long
- débourage statique
- fermentation alcoolique de 10 jours en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (18 à 20°C) ;
- ensemencement par levures sélectionnées pour départ en fermentation malolactique mi octobre ;
- fin de la FML mi novembre ;
- élevage sur lies totales de 6 mois minimum, avec remontages fréquents bi-mensuels ;
- mise en bouteille qualitative au mois de mai.

Notes de dégustation

Robe or pâle.
Nez complexe, encore fermentaire, de pierre sèche, zest d'agrumes, et parfums de garrigue rappelant le thym, la menthe fraîche, la bergamote.
Ample et puissant en bouche, sur des arômes de fruits secs, de zest, d'épices et une finale citronnée. Très persistant.

Accords mets et vins

Idéal sur du saumon au beurre blanc, mais aussi sur un chapon ou une pintade rôtie.



Service

14°C