



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
- pressurage pneumatique long
- débourbage statique
- fermentation alcoolique de 7 à 10 jours en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (18 à 20°C)
- 15% d'élevage en fûts de 1 à 2 vins
- fermentation malolactique
- élevage sur lies, avec remontages fréquents

### Notes de dégustation

Robe or pâle.  
Nez assez intense sur des notes de bergamote, d'orange, de cire et de pêche jaune.  
La bouche est dense et fraîche alliant la minéralité légèrement fumée et la douceur de l'amande.

### Accords mets et vins

Idéal sur les fruits de mer, poissons grillés et fromages de chèvre.

### Service

14°C



### Millésime : 2015

Le millésime débute après un hiver en dents de scie, plutôt doux au début, puis un peu plus rigoureux sur la fin. Ainsi, les premiers débourrements se font attendre et sont observés mi-avril. Le printemps reprend rapidement de la vigueur avec des températures douces et favorables à la croissance de la végétation. Les premières fleurs apparaissent début juin, la floraison se déroule sous les meilleurs auspices et on constate une avance de quelques jours par rapport à la moyenne des 10 dernières années. Le mois de juillet débute par des températures caniculaires qui favorisent les phénomènes de contraintes hydriques dans les situations les plus sèches. Ainsi, il arrive que le stade fermeture de la grappe soit atteint bien que les baies n'aient pas une taille suffisante. Fin juillet, les symptômes de sécheresse sont de plus en plus fréquents sur feuilles et le développement de la végétation est ralenti. La véraison a lieu durant la première quinzaine d'août sous des températures de 2°C supérieures à la normale. Ces conditions climatiques sont néanmoins à l'origine d'un état sanitaire confortable et favorable à une maturation rapide. Malheureusement un violent orage de grêle s'est abattu sur le Chablisien dans la nuit du 1er septembre et a contraint une partie des vigneronnes à récolter les parcelles endommagées. La chaleur des dernières semaines de septembre a permis néanmoins de récolter des jus très qualitatifs. Les derniers raisins ont été pressés le 21 septembre et l'ensemble de la récolte est particulièrement équilibrée et prometteuse.