



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

Si l'on retrouve des traces d'un village datant du Néolithique, les véritables origines de Chablis remontent à l'époque Romaine. Son nom proviendrait du terme «Caplum», «gué» en latin. La vigne s'y développa au III^{ème} siècle, après sa réhabilitation par l'empereur Probus.

Le Serein, jouant un rôle important de régulateur climatique, a également permis l'acheminement des vins de Chablis vers Auxerre et la capitale, et de là, vers l'étranger et en particulier les Flandres et l'Angleterre.

Mais c'est au mouvement Cistercien que la vigne doit son véritable essor, l'abbaye de Pontigny étant toute proche.

Appelées « Gloire de Chablis », les reliques sacrées de Saint-Martin sont honorées depuis 11 siècles au Monastère de St-Loup de Chablis. C'est aussi le nom de cette cuvée dont l'intensité et l'élégante minéralité incarnent parfaitement l'essence des grands vins de Chablis.

Le phylloxéra détruisit le vignoble à la fin XIX^{ème} siècle, ce qui explique l'implantation récente du cépage Chardonnay. Depuis 1970, on assiste à une expansion spectaculaire de la vigne grâce à l'abandon de la polyculture au profit de la viticulture, et à une efficace défense du vignoble contre les gelées de printemps.



Origine

Situé au nord de la Bourgogne, dans le département de l'Yonne, l'appellation s'étend sur une vingtaine de communes qui bordent la jolie vallée du Serein. Son vignoble bénéficie d'une implantation géologique exceptionnelle et très enviée. Les racines vont puiser toutes leurs ressources dans son sol à dominante argilo-calcaire datant du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a 150 millions d'années). Aujourd'hui on y trouve encore des coquillages, vestiges d'une époque où la mer recouvrait alors totalement ce territoire.

Accords mets et vins

Un vin qui peut être dégusté dans sa jeunesse (2-3 ans) sur un poisson à chair grasse (saumon, thon) ou une volaille. Il s'accordera également parfaitement avec la cuisine exotique ou asiatique. Pour les fromages, préférez les chèvre secs, le Beaufort, le Comté ou encore les Cheddars affinés.

Service

Servir idéalement à 14°C environ.

Potentiel de garde

Prêt à déguster, il se conservera parfaitement jusqu'à 3 ou 4 ans après son millésime dans de bonnes conditions.

