

Chablis

Appellation d'Origine Protégée
Créée en janvier 1938
Env. 3400 ha en production
Rendement limité à 60 hl/ha.
Situation : principalement en coteaux
Géologie : Kimméridgien
Cépage : Chardonnay
Elevage : cuves inox, sur lie fine entre 6 à 12 mois
12,5 % vol.
Notre production : 6 ha
Climats : Côte de Fasse, Adroit de Talvat,
Vau Poilet, Pisseloup, Sur Trouemes



Récompenses :



Guide Hachette 2025 - Millésime 2022 : 2 **

« Le nez citronné et frais donne un avant-goût de sa vivacité. L'attaque se fait, avec gourmandise, sur des fruits jaunes. L'acidité persistante assure l'équilibre et une belle longueur. Un vin typé et très plaisant. »

Bourgogne Aujourd'hui – Millésime 2022 : 15/20



Médaille d'or – Chablis – Millésime 2023 – Note 89/100

« Robe jaune or. Au nez, une fine minéralité articulée autour de parfums de fruits blancs et de chèvre-feuille. Bouche très pure, très élançée, offrant une tension minérale gourmande. De la fraîcheur et un agréable embonpoint. Un chablis très franc. »

Médaille Double Or - Chablis - Millésime 2022 : Note 90/100

« Robe jaune or pâle, reflets vert clair, joli gras. Beau nez de fruits blancs, d'agrumes, notes florales. Attaque en bouche tendue, belle expression du chardonnay, finale rafraîchissante. Servir sur un plateau de fruits de mer »

Médaille d'or - Chablis - Millésime 2019 : Note 91/100

« Robe or clair. Nez habillé d'une minéralité fumée de fleurs blanches infusées d'agrumes, de pêche de vigne. Millésime avenant, concentré et très frais. Equilibre, gourmandise des parfums, finale salivante, une panoplie complète de l'appellation. »

Médaille d'or - Chablis - Millésime 2018 : Note 89/100

« Robe jaune brillant, reflets verts. Beau nez typé, notes grillées et minérales sur fond de fruits blancs mûrs. Bouche harmonieusement construite, ample, mûre, tendue aux parfums encore un peu timides mais on est conquis par sa droiture, son authenticité. »

Sous sa robe dorée assez claire, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral.

Persistance longue.

Très sec et d'une parfaite finesse.

A boire entre 2 et 5 ans

A déguster entre 12 et 13°C

A déguster avec des poissons, des fruits de mer, l'incontournable jambon à la chablisienne...