

Chablis « Cuvée Paul »

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
Élevage : fût de chêne, 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 = ** : Chablis « Cuvée Paul » - Millésime 2022
« Un élevage court en fût de chêne pour ce chablis qui affiche une belle élégance olfactive, sur des notes florales. Ronde et minérale à la fois, la bouche s'exprime toutefois surtout sur sa fraîcheur. »



Médaille d'Or – Chablis « Cuvée Paul » - Millésime 2023 : Note 89/100
« Robe jaune or, lumineuse. Nez offrant un parterre de fleurs blanches, de pêche, de mirabelle, d'épices douces. Bouche souple, délicate, au boisé élégant et aux parfums généreux. L'ensemble se livre avec franchise et allonge. Pour viande crémeuse »

Médaille Double Or - Chablis « Cuvée Paul » - Millésime 2022 : Note 90/100
« Robe jaune d'or pâle, reflets vert clair. Nez gourmand de fruits blancs et d'agrumes, notes de fleurs et de vanille. Attaque en bouche à la fois tendue et crémeuse, offrant un léger boisé. Belle finale aux accents minéraux. Servir sur des coquillages »

Médaille d'Or – Chablis « Cuvée Paul » - Millésime 2017 : Note 15,5/20
Concours des vins BURGONDIA 2019
(Vins de Bourgogne & Beaujolais)

Jury :

¾ professionnels (œnologues, sommeliers, producteurs)

¼ oenophiles avertis

Sous sa robe dorée, ce blanc exprime un nez boisé avec des notes vanille.

En bouche, les fûts de 3 à 5 vins apportent cette note « boisé-vanille » mais laissent une fin de bouche minérale typiquement chablisienne.

A boire entre 2 et 5 ans

A déguster entre 12 et 13 °C

A déguster avec des poissons en sauce, l'incontournable jambon à la chablisienne, des fromages (ex. Comté)