Wijnfiche

La Chablisienne - Côte de Léchet 1er Cru Chablis 1er Cru France (CHABLIS) — 2022

Domaine

La Chablisienne

La Chablisienne est née en 1923 lorsque 180 petits vignerons se sont réunis pour former une coopérative. Chablis, situé entre Paris et Beaune, est un véritable trésor viticole. Les vignobles s'étendent sur les deux rives de la rivière Serein et couvrent 20 villages (6 800 hectares). Sur les 5 800 hectares actuellement en production, La Chablisienne représente à elle seule près de 25 %. Vaulorent fait partie du vignoble de Fourchaume et n'est séparé de la colline des Grands Crus que par une simple route. On peut qualifier ce vin de « petit Grand Cru à prix doux », notamment grâce aux mêmes sols calcaires kimméridgiens et à une situation très comparable.
Avec le Grand Cru Les Preuses, qui jouxte Vaulorent, La Chablisienne possède six des sept Grands Crus dans son vignoble. Leur propriété la plus célèbre est probablement le Château Grenouilles, un domaine quasi monopolistique d'environ 7 hectares situé au cœur de la colline des Grands Crus.

Vinification

Les vignes sont plantées en exposition sud-est, sur la rive gauche de la Serein, dans la commune de Chablis. La densité de plantation est de 5 500 à 6 500 pieds par hectare, avec un âge moyen de 25 ans. La vinification traditionnelle comprend une clarification statique avant fermentation. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se font dans une combinaison de fûts en bois et de cuves inox. Enfin, le vin bénéficie d'un élevage supplémentaire de 12 mois sur lies, toujours en combinaison bois et inox.

Dégustation

Ce Chablis 1er Cru présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez révèle des arômes de fruits blancs et jaunes mûrs, avec une touche lactée. La bouche est vive, portée par une belle acidité, équilibrée par la maturité du fruit et des notes épicées. Le vin est minéral, avec des notes de groseille, de pamplemousse et de poivre en finale.

Mets adaptées

Huîtres - gratinée | Homard Belle-vue | Crevettes grillées | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex non boisé

