Wijnfiche

La Chablisienne - Fourchaume 1er Cru - MAGNUM | Chablis 1er Cru France (CHABLIS) — 2017

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

Débourbage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve et en fûts. Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en fûts.

Dégustation

Robe or pâle, vin limpide et brillant. Le premier nez encore sur la retenue avec des notes légères d'épices douces et une fine minéralité fraîche et calcaire. À l'aération, le côté « floral » des Fourchaume apparaît. Persistant. Très belle bouche pleine, suave avec une grande densité. Bonne longueur. Jeune frais et fruité, mais il a un grand potentiel de garde. Après quelques années, le vin devient plus gras et minéral.

Mets adaptées

Huîtres | Coquilles St. Jacques | Poisson - papillot | Viande - blanche | Fruits de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 10 °C
Profil de goût: Mineral

