Wijnfiche

La Chablisienne - Vaulorent 1er Cru | Chablis 1er Cru France (CHABLIS) — 2021

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 raisins proviennent de vignes de 35 ans situés sur un sol de marne calcaire (kimméridgien). Stabilisation à froid avant la fermentation. La fermentation malolactique a lieu à la fois dans des cuves en acier inoxydable et de petits fûts. Le vin mûrit ensuite pendant 15 mois supplémentaires (sur lies), de nouveau en partie dans des cuves en inox et de petits fûts.

Dégustation

Couleur jaune clair avec des reflets verts. Nez grillé, citron vert et pamplemousse, quelques minéraux crayeux. En bouche gras, complexe et minéral avec des notes épicées.

Mets adaptées

Homard Belle-vue | Poisson - Sole meunière | Aile de raie aux câpres

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Mineral

