Wijnfiche

La Chablisienne - Les Vénérables - Vieilles Vignes 37,5 cl | Chablis 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 raisins proviennent de vignes âgées de 50 ans, plantées sur un sol calcaire-marneux (Kimméridgien). Une stabilisation à froid est effectuée avant la fermentation. Les fermentations alcoolique et malolactique ont lieu en cuves inox. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois sur lies (sur ses levures mortes), en partie en cuves inox et en partie en fûts de chêne.

Dégustation

On observe une robe claire, très pâle, avec des reflets verts dans le verre. Le premier nez est frais, avec des arômes de menthe et d'agrumes, suivis de notes de tilleul et de minéralité. En bouche, on retrouve une belle fraîcheur et une certaine élégance. Le vin est bien équilibré et offre en finale une agréable longueur marquée par des arômes de citron et de pamplemousse.

Mets adaptées

Huîtres | Coquilles St. Jacques | Homard | Volaille | Viande - blanche

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Mineral

