



## Cépage

100% Chardonnay.

## Histoire

Si l'on retrouve des traces d'un village datant du Néolithique, les véritables origines de Chablis remontent à l'époque Romaine. Son nom proviendrait du terme «Caplum», «gué» en latin. La vigne s'y développa au III<sup>ème</sup> siècle, après sa réhabilitation par l'empereur Probus. Le Serein, jouant un rôle important de régulateur climatique, a également permis l'acheminement des vins de Chablis vers Auxerre et la capitale, et de là, vers l'étranger et en particulier les Flandres et l'Angleterre. Mais c'est au mouvement Cistercien que la vigne doit son véritable essor, l'abbaye de Pontigny étant toute proche. Le phylloxéra détruisit le vignoble à la fin XIX<sup>ème</sup> siècle, ce qui explique l'implantation récente du cépage Chardonnay. Depuis 1970, on assiste à une expansion spectaculaire de la vigne grâce à l'abandon de la polyculture au profit de la viticulture, et à une efficace défense du vignoble contre les gelées de printemps.

## Origine

Situé au nord de la Bourgogne, dans le département de l'Yonne, l'appellation s'étend sur une vingtaine de communes qui bordent la jolie vallée du Serein. Son vignoble bénéficie d'une implantation géologique exceptionnelle et très enviable. Les racines vont puiser toutes leurs ressources dans son sol à dominante argilo-calcaire datant du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a 150 millions d'années). Aujourd'hui on y trouve encore des coquillages, vestiges d'une époque où la mer recouvrait alors totalement ce territoire.

## Vinification et élevage

Ce vin est issu de raisins ou de moûts de raisins provenant de nos partenaires producteurs. Nous avons choisi de travailler avec des vignerons de talent, leaders de leur appellation, et respectueux de leur terroir. Vinifié ensuite dans nos propres chais, notre Chablis bénéficie de la même attention que tous nos autres vins.

Le jus est d'abord délicatement extrait par pressurage pneumatique: on s'assure ainsi d'obtenir un jus d'excellente qualité en l'extrayant de manière homogène tout en respectant l'intégrité du raisin. Ce jus est ensuite clarifié par une décantation naturelle, aussi appelée débourage statique. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox sous contrôle des températures (18°C-20°C) pour conserver toute la fraîcheur et la finesse aromatique du Chardonnay. Ensuite, lorsque la fermentation malolactique se termine - au mois de janvier - le vin est élevé en fût de chêne pendant 6 mois sur lies totales, avec un léger batonnage qui apportera du gras et de la complexité au vin.

## Notes de dégustation

Robe : assez clair, or pâle ou or vert  
Nez : frais, vif et minéral. On y retrouve des arômes intenses de fruits (à chair blanche ou agrumes), de fleurs (acacia), de beurre et d'épices.  
Bouche : sec et d'une parfaite finesse, une personnalité unique et facilement reconnaissable.



#### Accords mets et vins

Il peut être dégusté jeune (2-3 ans) sur un poisson à chair grasse (saumon, thon) ou une volaille.

Il s'accordera parfaitement avec la cuisine exotique ou asiatique.

Pour les fromages, préférez les chèvre secs, le Beaufort, le Comté ou encore les Cheddars affinés.

#### Service

14°C

#### Potentiel de garde

De 4 à 5 ans