



## FICHE TECHNIQUE - CHABLIS

### LA DÉGUSTATION

Sous sa robe assez claire, or pâle ou or vert, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron. Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. Très sec et d'une parfaite finesse, le Chablis possède une personnalité unique et très reconnaissable.

### LES CONSEILS DU VIGNERON

Chablis : Blanc : irremplaçable, il peut être dégusté jeune (2-3 ans) sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés ou pochés. Mais aussi sur les asperges, si difficiles à dompter, sans oublier la cuisine exotique, les currys et autres plats tandoori. Grandiose tout simplement en apéritif, le Chablis équilibre aussi la texture moelleuse et subtile des sushis.

Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

Température de service : 10 à 11 °C.

### COULEUR(S) ET CEPAGE(S) PRINCIPAUX

Chardonnay

#### LA SITUATION

Situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Dès le XII<sup>ème</sup> siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée CHABLIS confirme l'excellence de ce vin blanc sec qui, mieux que les vins des autres vignobles, a su maintenir son premier rang grâce à un encépagement de qualité (le Chardonnay) tout au long de son histoire.

#### LE TERROIR

Aucun vignoble français n'a affirmé à ce point sa foi en la géologie. L'assise majeure provient du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a quelques 150 millions d'années) et l'on trouve ainsi dans la roche des dépôts d'huîtres minuscules qui nous rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne. Certains terroirs mis ainsi en valeur accueillent les Premiers Crus.