



Chablis Grand Cru



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Grand Cru du vignoble de Chablis, dans l'Yonne.

Cette appellation peut être suivie d'un des **7 Climats** suivants : **Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, Vaudésir.**

Communes de production : **Chablis** (et les villages de **Fyé** et **Poinchy**).

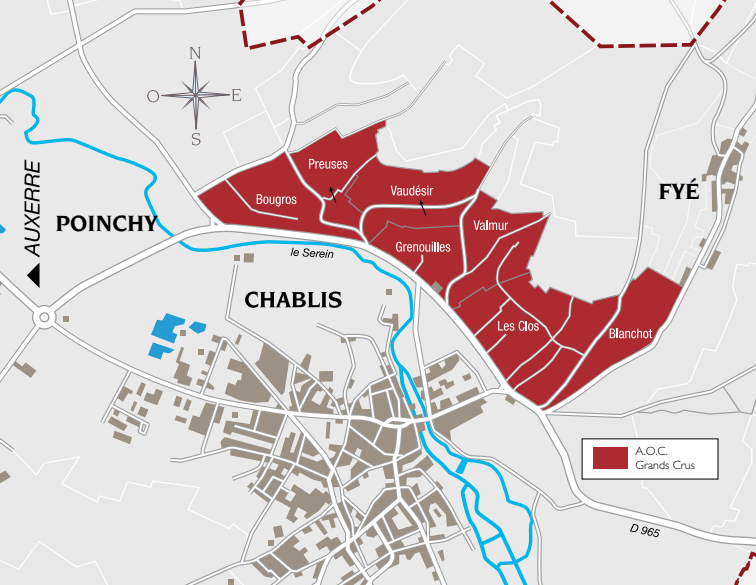
CARACTÈRES DES VINS

Or-vert pur, une robe haute couture. Avec l'âge, elle évolue vers le jaune clair. Car ce vin est de belle garde (10 à 15 ans, parfois plus). Au nez, les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) sont intenses. Ils offrent toutefois leur place au tilleul, aux fruits secs, au miel discret, à l'amande. Le mousseron apporte une touche de forte typicité. Au palais, l'équilibre parfait entre l'acidité et le gras, le vif et le sec : tout le charme d'un vin inimitable et de source authentique. Le plus beau joyau de la couronne des Chablis, riche en nuances selon les Climats.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : la vivacité toute pleine et riche du Chablis Grand Cru lui permet d'offrir aux foies gras un grand vin sec. Sa forte minéralité compense l'amertume de ce met noble. Bien sûr, la subtilité complexe de ses arômes, ainsi que sa grande persistance en fin de bouche le prédestinent aux accords de grande classe, avec les homards, langoustes, grillés ou plus subtilement accompagnés d'une sauce blanche, avec ou sans champignons, et les écrevisses. Tous les poissons fins en sauce crémée le réclament ainsi que les viandes blanches et les volailles à la crème. Sa minéralité et sa vivacité donnent aussi une belle réplique à l'iode des huîtres.

Température de service : 12 à 14 °C.



SITUATION

Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru : les vins de Chablis forment une pyramide dont le sommet est le Grand Cru reconnu le 13 janvier 1938. Le Chablis Grand Cru se trouve sur la commune de Chablis et sur la rive droite du Serein (petite rivière qui arrose et traverse le paysage), au nord-est de la cité, entre 100 et 250 mètres d'altitude. Excellente exposition au soleil. Ces Grands Crus se déclinent successivement sur la partie haute de la vallée du Serein : Bougros au nord-ouest, Preuses, Vaudésir, Grenouille, Valmur, Les Clos et Blanchot au sud-est. L'appellation CHABLIS GRAND CRU est unique mais elle se répartit en 7 Climats, inscrits sur l'étiquette, à la personnalité affirmée, mais nuancée, où le Chardonnay réussit de merveilleuses variations sur un même thème : Blanchot, Bougros, Les Clos (peut-être à l'origine de la vigne chablisienne, mise en valeur par les moines cisterciens de Pontigny), Grenouille, Les Preuses, Valmur et Vaudésir.

TERROIRS

Des calcaires et marnes à *Exogyra virgula*, de minuscules huîtres fossiles. Terrains du jurassique supérieur formés il y a 150 millions d'années. L'une des rares AOC françaises à se référer à la géologie (l'étage kimméridgien).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** exclusivement, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

101,08 ha

Chablis Grand Cru : 1,90 ha

Blanchot : 11,78 ha

Bougros : 15,79 ha

Les Clos : 26,95 ha

Grenouilles : 8,74 ha

Preuses : 11,13 ha

Valmur : 11,04 ha

Vaudésir : 13,75 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

3 824 hl

*en 2017 ** moyenne 5 ans 2013-2017