

Chablis "Le Milieu de Montmeillant"

AOP Chablis premier cru Mont de Milieu (Bourgogne), Blanc



Ce cru est mon expression d'un terroir représentant le chablisien.

LE VIN

Cette cuvée, produite à moins de 1000 flacons, est issue du cœur de cette terre où les vieilles vignes (en culture intégrée) de Chardonnay (100%) viennent puiser toute l'essence du kimméridgien moyen (alternance : marnes à exogyra virgula et calcaires). Le climat Mont-de-Milieu est situé au sud-est de la colline des Grands Crus (rive droite du Serein), idéalement exposée sur une pente abrupte et régulière. Les raisins triés sur pied sont ensuite pressés délicatement, puis le jus a été vinifié et élevé en fûts avec précision et sensibilité pour offrir toute la typicité du Chablis climat de Mont-de-Milieu (Bourgogne septentrionale, Yonne).

SITUATION

Les coteaux de Chablis ont été avant tout mis en culture par les abbayes Saint-Martin de Tours d'Auxerre (don de Charles II du bourg de Chablis aux moines de Tours) puis par les cisterciens de l'abbaye de Pontigny "bourguignons de cœur" (ayant conclu un droit d'exploitation pour 36 arpents de vignes en 1118). La parcelle : le Comté de Champagne et le Duché de Bourgogne se sont autrefois disputés en ce lieu. Orthographié « Montmeillant » en 1218, ce nom évoque la particularité de cette colline qui, autrefois, trouvait en son milieu une frontière : d'un côté le finage (circonscription sur laquelle un seigneur ou une ville avait droit de juridiction) de Chablis, alors situé dans le Comté de Champagne et de l'autre celui de Fleys qui se trouvait dans le Duché de Bourgogne.

ELEVAGE

15 mois en fûts

CÉPAGES

Chardonnay : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13 % vol. % vol.

Volume de production : 1000 bouteilles hL

SERVICE

Consommation de la mise à 10 ans, conseillé à 10-12°C (carafé 1-2h... les premières années)

DÉGUSTATION

Pêche blanche, poire, pierre à fusil, vanille ; attaque fraîche, bouche soyeuse, finale tramée avec une impression calcaire

ACCORDS METS-VINS

Huitres chaudes, écrevisses, jambon persillé, pôchouse, volaille aux champignons, époisses, ...

