



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

Chablis "Le Milieu de Montmeillant" né dans un lieu unique avec un matériel végétal singulier sur la parcelle dont le nom est Le Milieu du Mont-de-Milieu (coupant autrefois la Bourgogne et la Champagne).

1000 bouteilles produites issues du cœur de Mont-de-Milieu terre où les vieilles vignes viennent puiser toute l'essence du kimméridgien moyen (alternance : marnes à exogyra virgula et calcaires). Vinification et élevage de 12 mois en fûts neufs, non collé, non filtré.

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.

TERROIR

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).

CÉPAGES

Chardonnay : 100%

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, épousses, ...

