

Bessin Tremblay - Chablis Grand Cru Valmur - 2022



Joyau du Domaine, cet extraordinaire Grand Cru est issu d'une superbe parcelle de 2 hectares, d'un seul tenant, sur l'Envers de Valmur. En effet, le célèbre grand cru s'articule autour d'une double exposition allant du Sud, plus chaud et précoce, au Nord-Ouest, plus frais et tardif.

Occupant la partie haute du Cru et exposée au Nord-Ouest, la vigne de la famille Bessin-Tremblay mûrit plus lentement. Elle s'appuie sur un substrat typique et très drainant de calcaires bruns, avant que le système racinaire ne s'enfonce dans les anfractuosités de la roche-mère kimméridgienne.

Elle donne un vin incroyablement intense et actif, profondément imprégné du lointain passé maritime des sous-sols et vibrant en bouche. Pour beaucoup d'amateurs dont nous sommes, voici certainement le plus beau Valmur goûté depuis longtemps !

Pour leur Grand Cru, les Bessin choisissent d'en élever environ la moitié en fûts, mais cette proportion peut varier selon le profil du millésime. Le vin repasse ensuite un deuxième hiver en cuves. Une période pendant laquelle il gagne encore en complexité et en énergie, avant d'être mis en bouteille au début du printemps.

Si ce prodigieux Valmur est encore sur la réserve de sa prime jeunesse, il est d'ores et déjà habité des origines maritimes du substrat kimméridgien. On s'imagine les pieds sur les galets d'une plage de la Manche ou de la Mer du Nord, battue par les embruns, respirant à plein poumon l'air frais et iodé. On pense aux algues juste déposées par la marée ou aux chalutiers rentrant au port. Cette empreinte maritime forme un premier rideau qu'il n'est pas aisé de percer. Timidement d'abord, puis plus franchement, les fruits se fraient un chemin. On reconnaît la pomme Boskoop, le coing, une poire juteuse. Quelques nuances de kiwi et de fruit de la passion précèdent l'avènement des agrumes, dominés par le pamplemousse, le citron et une touche de kumquat.

La bouche est somptueuse : la matière se montre incroyablement fluide et active, animée d'une acidité juteuse qui convoque à nouveau les agrumes bien mûrs et le fruit de la passion. Les épices, véritables marqueurs du millésime, viennent titiller les papilles sur des saveurs toniques de safran, de poivre Sichuan, de piment d'Espelette, de laurier frais ou de cardamome. Les fins amers de l'amande fraîche dynamisent encore le propos. Tandis que la finale s'annonce, intense, tellurique, marquée par une empreinte empyreumatique venue des profondeurs de la croûte terrestre. Le sol, encore le sol, rien que le sol. On avait démarré sous le règne maritime de Poséidon, on finit avec Hadès et ses flammes : quel

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

formidable voyage !

Un très grand vin en devenir, qui brillera, après un minimum de 7 ou 8 ans de cave, sur un bar en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'agrumes et d'estragon ou une blanquette de lotte safranée. Iconique.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis Grand Cru Valmur - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Encore sur la réserve de sa prime jeunesse, maritime : embruns, air frais et iodé, algues fraîches, pomme Boskoop, coing, poire juteuse, kiwi, fruit de la passion, pamplemousse, citron, touche de kumquat.

Bouche : Somptueuse, matière fluide et active animée d'une acidité juteuse convoquant agrumes bien mûrs et fruit de la passion. Les épices viennent titiller les papilles. Les fins amers dynamisent encore le propos. Finale intense, tellurique et empyreumatique.

Accords mets-vins : Après un minimum de 7 ou 8 ans de cave, sur un bar en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'agrumes et d'estragon ou une blanquette de lotte safranée.



Conseils de service

À consommer :
19démalement entre 2027 et 2042

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2022

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes
biodynamiques