

Cyprien Arlaud - Scritch Chablis - 2024 - blanc



Autre coup de cœur dans la gamme, ce Chablis aux accents subtilement iodés, mentholée, et à l'empreinte minérale fraîche et typique reflète parfaitement ses origines.

Cette cuvée parcellaire est issue du finage de Beine, sur la rive gauche du Serein. Ce secteur assez frais et gélive a connu un véritable essor à partir des années 1960 : avec ses terroirs kimméridgiens très qualitatifs, il a profité de l'amélioration des techniques d'aspersion, pour lutter contre les dégâts du gel sur les bourgeons trop tôt débourrés. Les vignerons de Beine sont même allés, à cette époque, jusqu'à faire réaliser un grand lac artificiel, doublé d'un système astucieux de canalisation arpentant les coteaux viticoles et autorisant la mise en place ciblée et efficace des aspersions, pour mieux protéger ces pieds de chardonnay souvent soumis à rude épreuve.

Ici, l'exposition au levant domine, tout comme les marnes kimméridgiennes, ce substrat riche en fossiles marins coquilliers, qui va donner cette signature chablisienne si typique. En 2024, la vigne qui donne naissance à ce très beau Chablis a évité le couloir de grêle qui a frappé non loin de là, autorisant finalement, des rendements corrects, surtout lorsqu'on les compare à certains voisins de vignes qui n'ont pratiquement rien récolté...

La robe, d'un or clair aux reflets verts, annonce d'emblée fraîcheur et précision. Le nez s'ouvre sur une sensation de pureté cristalline, entre gazon fraîchement coupé et dalle de calcaire humide, arrosée d'eau claire. Très vite, une dimension bucolique s'installe évoquant petites fleurs d'eau, jonquilles, marguerites au bord d'un étang, accompagnées de fruits blancs croquants, pommes et poires à peine tranchées. Puis le vin gagne en maturité et en gourmandise : on se régale de parfums de gelée de raisin, de crème fleurette subtilement miellée, de notes d'amande évoquant le turrón, de touches de marmelade aux agrumes et de confiture d'abricot, complétées par des nuances de noisette et de pâtisserie fine, entre quatre-quarts et croissant aux amandes. À l'aération, des épices délicates viennent affiner le bouquet, entre poivre vert, cardamome et baie de genièvre.

La bouche se révèle ample, expressive et particulièrement savoureuse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Les agrumes dominant, autour d'une orange juteuse relevée de nuances de rhubarbe, de mandarine et d'une touche de sauge. La rétro-olfaction confirme la belle richesse aromatique, parfaitement équilibrée, enrichie d'une pointe d'abricot relevée d'un poivre fin aux accents floraux et mentholés, rappelant le Sichuan. Des saveurs mêlant citron, cédrat et marmelade anglaise apportent relief et complexité.

La finale, droite et sapide, prolonge cette sensation d'énergie et de précision. Elle s'étire sur des notes de citron jaune, de jus d'orange et toujours cette minéralité humide, finement sableuse et maritime, mêlée à un calcaire presque pulvérulent. La persistance est remarquable, portée par le sel marin, la roche et une subtile fraîcheur mentholée, signature d'un beau Chablis de terroir.

À table, il accompagnera idéalement un tartare de saumon aux herbes et agrumes, des sashimis de daurade ou de maquereau, une anguille fumée au raifort, un cabillaud vapeur au beurre d'agrumes, ou encore, dans un esprit plus terrien, une salade de pommes de terre aux saucisses de Francfort, façon Piémontaise.

Un Chablis à la fois pur, expressif et profondément ancré dans le sol, alliant finesse, énergie et gourmandise.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Cyprien Arlaud - Scritch Chablis - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair au reflets verts

Nez : Pur et complexe : gazon coupé, calcaire humide, fleurs d'eau, jonquille, marguerite, pommes, poires, gelée de raisin, crème fleurette, turrón, marmelade aux agrumes, confiture d'abricot, noisette, pâtisserie fine, poivre vert, cardamome, baie de genièvre.

Bouche : ample, expressive et savoureuse, les agrumes dominant, rhubarbe, sauge, richesse aromatique équilibrée, abricot, poivre fin rappelant le Sichuan, citron, cédrat et marmelade anglaise. Finale droite et sapide, entre agrumes et minéralité humide.

Accords mets-vins : À table, un tartare de saumon aux herbes et agrumes, des sashimis de daurade ou de maquereau, une anguille fumée au raifort, un cabillaud vapeur au beurre d'agrumes, ou encore, une salade de pommes de terre aux saucisses de Francfort, façon Piémontaise.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération souhaitable (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : en conversion biologique