

Bessin Tremblay - Chablis Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Cuvée emblématique du domaine, ce Chablis Vieilles Vignes, d'une incroyable complexité et parfaitement équilibré, gorgé de sucres et d'énergie, nous plonge avec délice dans le style Bessin-Tremblay, un style vrai et pur, au fruit rayonnant et dynamique, profondément imprégné des messages du sol.

Cuvée emblématique du Domaine, ce Chablis Vieilles Vignes rassemble la production de plusieurs parcelles situées sur les hauts de coteau et le plateau qui dominent le village de La Chapelle-Vaupelteigne. La plupart des vignes ont plus de 40 ans (voire davantage) et sont aujourd'hui travaillées en s'inspirant des principes de la biodynamie. Elles ont eu tout le temps de s'imprégner en profondeur du substrat argilo-calcaire et des marnes kimméridgiennes qui forment le sous-sol.

Côté vinification et élevage, les cuves dominent pour cette cuvée : le vin reste sur lies puis sur lies fines pendant un peu plus d'un an, avant d'être mis en bouteille en novembre de l'année suivante. Il repose ensuite quelques mois supplémentaires dans les caves familiales. Ce 2023 a ensuite été affiné en bouteille une année supplémentaire, permettant à ce jus à la fois subtil et concentré de commencer à parfaitement délier son expression.

Le résultat est éblouissant d'éclat et d'équilibre. Le nez s'ouvre dans un registre vertical, lumineux, où les parfums de pêche blanche et de poire s'animent d'une dimension subtilement épicée, autour de la baie de genièvre et de la cardamome. Des notes subtilement anisées d'herbes fraîches, mêlant coriandre, aneth et estragon, participent de la sensation de fraîcheur qui semble souffler au-dessus du verre, tout comme les nuances de fleurs du verger, de chèvrefeuille et de feuille de citronnier.

A l'aération prolongée, l'horizon aromatique gagne en épaisseur : on pense maintenant aux fruits jaunes, à une marmelade à l'orange et à quelques touches de pollen et de miel délicat, comme un miel d'acacia. Autant de parfums charmeurs contrebalancés par l'énergie rayonnante du citron vert, du pamplemousse et du fruit de la passion. Progressivement, une ambiance maritime finit par s'installer, évoquant une plage battue par les embruns, mais aussi les coquillages, les pinces de crabe. De Chablis, on est directement passé aux plages et falaises Normandes !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, le vin se montre délicieusement juteux, gorgé de saveurs fraîches de poire, de pomme croquante, de fruit de la passion et de kiwi. Les agrumes, autour du pamplemousse, du citron vert, de la clémentine, sont relevés d'épices tout aussi énergisantes. On reconnaît le gingembre, la baie de genièvre et le bâton de réglisse.

La longueur et la persistance sont franchement impressionnantes à ce niveau : l'âge avancé des vignes a pleinement joué son rôle dans la capacité du vin à s'étirer et livrer les messages du sol. Quelle sapidité ! Quelle intensité ! On adore.

Idéal sur un tourteau mayonnaise, un tartare de daurade et de bar aux herbes fines, gingembre et baies roses. Autres options : des sashimis relevés d'un peu de wasabi ou une salade tiède à l'anguille fumée. Imparable.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : vertical, lumineux : pêche blanche, poire, baie de genièvre, cardamome, herbes fraîches, fleurs du verger, chèvrefeuille, feuille de citronnier, fruits jaunes, marmelade (orange), pollen, miel d'acacia, agrumes, fruit de la passion, embruns, coquillages.

Bouche : délicieusement juteuse, poire, pomme, fruit de la passion, kiwi. Agrumes (pamplemousse, citron vert, clémentine) relevés d'épices énergisantes (gingembre, baie de genièvre, bâton de réglisse). Longueur et persistance franchement impressionnantes.

Accords mets-vins : Idéal sur un tourteau mayonnaise, un tartare de daurade et de bar aux herbes fines, gingembre et baies roses. Autres options : des sashimis relevés d'un peu de wasabi ou une salade tiède à l'anguille fumée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques