

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru La Forêt - 2023 - blanc



Cette vigne occupe la partie Nord de ce premier cru de la rive gauche du Serein, à la lisière des Montmains. Comme une poignée d'autres vigneron (on pourrait bien sûr citer Vincent Dauvissat, les Raveneau ou le regretté Stéphane Moreau-Naudet), les Bessin ont depuis longtemps choisi de revendiquer l'identité propre de ce petit premier cru, d'à peine 20 hectares, quand la grande majorité des vignerons se contentent de le « replier » sous la dénomination de Montmains, comme ils ont le droit de le faire depuis les années 1970.

La famille Bessin-Tremblay exploite ici une superbe parcelle d'environ 1,5 hectares, exposée au Sud-Est, sur une zone assez pentue et filtrante où les sols sont un peu plus marqués par les calcaires, en surface, tout en partageant plus en profondeur le même substrat de marnes kimméridgiennes, qui font la part belle aux fossiles d'huîtres, les fameuses *exogyra virgula*. Une situation qui donne des vins souvent plus salins et minéraux que ceux des Montmains pourtant tout proches. Des vins qu'il faut savoir attendre pour qu'ils livrent leurs fascinants secrets.

Elevé pour moitié en cuves et moitié en grands fûts, sans bois neuf, ce superbe 1er Cru La Forêt se montre particulièrement incisif, droit et frais. Véritable concentré d'énergie, il s'ouvre sur des parfums vivifiants de zeste de citron, de menthe fraîche, de citronnelle et de verveine, de petites fleurs blanches entre tilleul et aubépine, d'embruns maritimes, d'algues et de caillou mouillé. Les plages de Normandie ne sont pas loin, avec leurs falaises calcaires battues par les vents. On pense aussi au petit port de pêche de Cancale, à ses étals de coquillages et de crustacés. Le fruit resplendit, comme s'il venait d'être cueilli et tranché : on reconnaît la pomme Granny, une poire légèrement acidulée, la pêche blanche, le citron jaune bien mûr et une once de pamplemousse. Un fruit subtilement épicé de quelques pincées de poivre blanc et de baie de genièvre.

La bouche est juteuse et fuselée. Elle offre un équilibre magistral : la tension et l'arête minérale saline structurent parfaitement le vin. Elles semblent sculpter sa matière avec la délicatesse d'un maître orfèvre. Intensité et gourmandise d'un millésime plutôt solaire, énergie et vibration du terroir, finale excitante, animée de touches citronnées et anisées, mais aussi d'une empreinte empyreumatique et presque pimentée : ce 1er Cru La Forest de très haute volée est armé pour briller sur les 10 prochaines années.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un grand Chablis La Forêt qui magnifiera un homard cuit dans son coffre accompagné de petits légumes glacés, un tronçon de turbot rôti servi avec une fricassée de mousserons d'automne ou encore un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques ou aux langoustines.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru La Forêt - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : Tonique et frais : zeste de citron, menthe, citronnelle, verveine, petites fleurs blanches, embruns maritimes, algues, caillou mouillé, pomme Granny, poire légèrement acidulée, pêche blanche, citron jaune, pamplemousse, poivre blanc et baie de genièvre.

Bouche : juteuse et fuselée, équilibre magistral, tension et arête minérale saline structurantes, intensité et gourmandise, énergie et vibration du terroir, finale excitante, entre notes citronnées et anisées, et une empreinte empyreumatique presque pimentée.

Accords mets-vins : un homard cuit dans son coffre accompagné de petits légumes glacés, un tronçon de turbot rôti servi avec une fricassée de mousserons d'automne ou encore un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques ou aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2036

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes
biodynamiques