

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru Fourchaume La Pièce au Comte - 2023 - blanc



Avec celle du Grand Cru Valmur, c'est l'autre parcelle reine du Domaine Bessin-Tremblay : une très vieille vigne, âgée entre 60 et 80 ans, située au cœur de la Fourchaume historique, sur la commune de La Chapelle-Vaupelteigne. C'est aussi par elle que l'aventure viticole des Tremblay démarre à la fin du 19ème siècle, lorsque l'aïeul, Valentin Tremblay, acquiert ces vignes auprès du propriétaire du Château de Maligny, le fameux Comte qui donnera son nom à la parcelle.

Sans doute du fait de l'âge des vignes, profondément enracinées dans les structures de marnes kimméridgiennes, donnant des rendements plus faibles, tout semble ici plus intense, plus profond et plus dense que dans le 1er Cru Fourchaume classique, justifiant pleinement une vinification parcellaire séparée. Bien sûr on retrouve les marqueurs de ce terroir précoce, orienté majoritairement au Sud-Ouest, mais ses attributs se conjuguent ici au superlatif.

Conscient de l'identité affirmée et la puissance naturelle des jus qui en sont issus, les frères Bessin, à la suite de leur père, privilégient pour cette cuvée des élevages majoritairement en fûts (à hauteur des trois quarts environ), que le vin digère avec une remarquable facilité.

Ce magnifique millésime 2023, puissant, charmeur mais toujours raffiné dans son aromatique et plein d'énergie en bouche a pleinement profité de l'année supplémentaire d'affinage passée dans les caves du Domaine. Après une bonne aération, il nous régale au premier nez de parfums de miel de genêt, de fleurs du verger et de chèvrefeuille, de pêche, de poire et de tarte au citron, de panettone aux agrumes confits, de crème de fruits blancs et jaunes, d'éclats d'amande mâtinée d'une touche de badiane. L'ananas n'est pas loin, le fruit de la passion et le pomelo non plus. Derrière ce profil charmeur, l'épais rideau de velours s'écarte progressivement pour laisser entrevoir un horizon maritime bien plus frais, énergique et aérien, où souffle une brise iodée.

La bouche n'est pas en reste : on croque dans la chair savoureuse et acidulée des fruits blancs et des fruits à noyau, mais aussi les segments d'agrumes bien mûrs. Rapidement, c'est bien la dimension saline qui vient

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

exciter nos papilles : on suce littéralement le caillou et les coquillages. De superbes amers, aux accents à la fois zestés et réglissés, étirent le milieu de bouche avant de laisser se déployer une empreinte poivrée, empyreumatique, qui réchauffe les sens. La longueur est impressionnante et les équilibres, juste parfaits.

Autre grand vin de gastronomie, cet emblématique « Pièce au Comte » brillera sur un bar de ligne farci au citron confit et cuit au four, accompagné de fenouil braisé aux agrumes. Ou un homard grillé au beurre d'estragon et d'agrumes.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru Fourchaume La Pièce au Comte - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair

Nez : Charmeur, énergétique : miel de genêt, fleurs du verger et de chèvrefeuille, pêche, poire, tarte au citron, panettone aux agrumes confits, crème de fruits blancs et jaunes, amande, badiane, ananas, fruit de la passion, pomelo, brise iodée.

Bouche : chair savoureuse et acidulée des fruits blancs et à noyau, segments d'agrumes, dimension saline, superbes amers, aux accents à la fois zestés et réglissés, empreinte poivrée, empyreumatique. Longueur impressionnante et équilibres juste parfaits.

Accords mets-vins : sur un bar de ligne farci au citron confit et cuit au four, accompagné de fenouil braisé aux agrumes. Ou un homard grillé au beurre d'estragon et d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2039

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes
biodynamiques