

## Bessin Tremblay - Chablis Grand Cru Valmur - 2024 - blanc



Joyau du Domaine, cet élégant 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 débourre plus tard et 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. Deux éléments-clés qui ont permis à ces vignes de ne pas être impactée par le gel, en 2024, et surtout, d'être parmi les rares à ne pas voir le mildiou trop proliférer. Si bien que le Grand Cru du Domaine fait figure de rescapé sur un millésime aux rendements historiquement bas à Chablis.

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.

Cette année, la vigne a donné un vin incroyablement intense et raffiné, à l'allure svelte, au port altier, évoquant la silhouette d'un jeune prince ou d'un danseur étoile de l'Opéra. Concentré de fraîcheur et d'énergie, profondément imprégné du lointain passé maritime des sous-sols, il offre une magnifique vibration de bouche, soutenue par une trame acidulée typique du millésime.

Si ce superbe Valmur est encore sur la réserve de sa prime jeunesse, il est d'ores et déjà habité des origines marines 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 océanique 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 Granny et le fruit de la passion. Quelques nuances de kiwi précèdent l'avènement des agrumes, dominés par le pamplemousse, le citron vert, la peau de mandarine et le

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

kumquat.

La bouche est intense, à la fois dense et effilée : plus longiligne que large, 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 viennent titiller les papilles sur des saveurs toniques de poivres Sichuan et Timut, de piment d'Espelette, de baie de genièvre et de cardamome verte. Les fins amers de l'amande fraîche dynamisent encore le propos. Tandis que la finale s'annonce, intense, tellurique, marquée par une empreinte saline affirmée. Le sol, encore le sol, rien que le sol. Quelle pureté !

Un très grand vin en devenir, qui brillera, après un minimum de 5 ans de cave, sur un bar en croûte de sel, des langoustines en tempura au poivre de Sichuan, un homard rôti au beurre d'agrumes et d'estragon ou, plus tard, une blanquette de lotte safranée. Iconique.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Bessin Tremblay - Chablis Grand Cru Valmur - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Dorée, brillante

**Nez** : encore sur la réserve de sa prime jeunesse : embruns, air iodé, algues juste déposées par la marée, pomme Granny, fruit de la passion, kiwi, agrumes, dominés par le pamplemousse, le citron vert, la peau de mandarine et le kumquat.

**Bouche** : intense, dense et effilée, matière fluide et active, animée d'une acidité juteuse (agrumes bien mûrs, fruit de la passion), les épices titillent les papilles, fins amers dynamisant. Finale intense, tellurique, arquée par une empreinte saline affirmée.

**Accords mets-vins** : après un minimum de 5 ans de cave, sur un bar en croûte de sel, des langoustines en tempura au poivre de Sichuan, un homard rôti au beurre d'agrumes et d'estragon ou, plus tard, une blanquette de lotte safranée.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2029 et 2044

**Température de service** : 11 à 12°



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Chablis Grand Cru

**Cépage** : chardonnay

**Culture** : biologique, principes  
biodynamiques