

Bessin Tremblay - Chablis Vieilles Vignes - 2022 - blanc



Premier vin et premier coup de cœur : 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.

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 d'herbes fraîches, mêlant coriandre, aneth et persil plat, participent de la sensation de fraîcheur qui semble souffler au-dessus du verre, tout comme les nuances de fleurs blanches, de chèvrefeuille.

A l'aération prolongée, l'horizon aromatique gagne en épaisseur : on pense maintenant au coing et à l'abricot, à une marmelade à l'orange et au miel. Autant de parfums suaves 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 à Cancale !

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis Vieilles Vignes - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Vertical, lumineux : pêche blanche, poire, baie de genièvre, cardamome, coriandre, aneth, persil plat, fleurs blanches, chèvrefeuille, coing, abricot, marmelade à l'orange, miel, citron vert, pamplemousse, fruit de la passion, embruns, coquillages.

Bouche : Délicieusement juteuse, gorgée de saveurs fraîches de poire, de pomme, mais aussi de fruit de la passion et de kiwi. Les saveurs d'agrumes sont relevés d'épices tout aussi énergisantes. La longueur et la persistance sont 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 2032

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques