

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru Montmains - 2022 - blanc



Ce célèbre cru de la rive gauche du Serein est probablement un des plus anciennement cultivés du vignoble chablisien. On y retrouve les traces d'une viticulture dès l'époque romaine, au 3ème siècle de notre ère. Plus tard, les moines de l'abbaye bourguignonne de Pontigny voient dans ces coteaux exposés au Sud-Est, qui font face à la rivière, un terreau idéal pour y produire leur vin.

Sur ces pentes bien drainantes, aux sols clairs, caillouteux et filtrants, le substrat kimméridgien riche en coquilles d'huîtres donne des vins à la fois amples, expressifs et énergiques, marqués par une minéralité iodée de tout premier ordre, des vins nuancés et expressifs dans leur aromatique et pourtant très intenses en bouche.

La belle parcelle exploitée par les frères Bessin est limitrophe du secteur de La Forêt, au Sud-Ouest des Montmains. Pour l'élevage, les Bessin privilégient des fûts de différentes tailles, mais sans bois neuf, soucieux de respecter cette délicatesse aromatique, à la fois florale et fruitée, typique des Montmains.

Le nez s'ouvre dans un registre particulièrement raffiné, porté par des accents iodés d'une grande fraîcheur, entre coquilles d'huîtres et embruns salins. Des évocations subtiles de fleurs blanches, entre aubépine et fleurs du verger, virevoltent autour d'un fruit frais, gorgé de suc et d'énergie, évoquant la poire juteuse, la pomme et la pêche blanche. Des parfums de zeste d'orange et de tartelette au citron viennent dynamiser cet ensemble à la fois aérien et gourmand.

Si l'attaque est vive, droite et délicatement mentholée, un jus plus languissant et épais se fait jour en milieu de bouche. On retrouve des saveurs de pêche blanche, de zestes d'orange ou de citron vert. La matière, riche mais fuselée, est toujours en mouvement, bénéficiant d'une belle acidité juteuse à la relance. Les nuances succulentes de pâte d'amande ou de tarte au citron meringuée sont dynamisées par le poivre blanc, le gingembre et une empreinte minérale fraîche, évoquant le caillou mouillé. L'intense finale est imprégnée d'une trame délicatement crayeuse et fumée. On adore !

Idéal, après quelques années de cave, sur des quenelles servies avec une sauce aux écrevisses, une soupe de lotte et palourdes au lard, ou une raie au beurre noir.

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru Montmains - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Raffiné, aérien et gourmand :
coquilles d'huîtres, embruns salins,
fleurs blanches, aubépine, fleurs du
verger, poire, pomme, pêche blanche,
zeste d'orange, tartelette au citron.

Bouche : Vive, droite et mentholée,
jus plus languissant et épais en milieu
de bouche. Pêche blanche, zestes
d'orange ou de citron vert. Matière,
riche mais fuselée toujours en
mouvement, belle acidité juteuse.
Trame épicée et minérale. Finale
crayeuse et fumée.

Accords mets-vins : Après quelques
années de cave, sur des quenelles
servies avec une sauce aux
écrevisses, une soupe de lotte et
palourdes au lard, ou une raie au
beurre noir.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes
biodynamiques