

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru La Fourchaume - 2022 - blanc



Nous nous situons au cœur de l'histoire de la famille Bessin-Tremblay, puisque c'est sur la Fourchaume que leur lointain aïeul a acquis ses premières vignes à la fin du 19^{ème} siècle. Un patrimoine que les générations suivantes ont fait prospérer jusqu'à pouvoir exploiter aujourd'hui deux hectares et demi du célèbre premier cru de la rive droite du Serein, le plus proche du berceau familial de La Chapelle-Vaupelteigne, au Nord du finage chablisien.

Situé dans le prolongement du coteau des Grands Crus et bénéficiant de la même exposition majoritaire au Sud-Ouest, la côte de la Fourchaume est plantée de vignes depuis des temps immémoriaux. Au cœur de ce vignoble historique, la famille Bessin-Tremblay exploite une vieille vigne qui s'étage sur toute la hauteur du coteau, entre 130 et 200 mètres d'altitude environ, pratiquement jusqu'à la forêt qui coiffe la colline.

Ce terroir forme une sorte de cuvette Ouest à Sud-Ouest qui a tendance à accumuler la chaleur : les maturités y sont plus précoces, donnant au vin ce charme fruité, ce confort de bouche presque suave qui s'équilibre à merveille avec l'expression saline des marnes kimméridgiennes. C'est traditionnellement une des premières parcelles vendangées chez les Bessin, à la toute fin du mois d'août pour ce millésime 2022 particulièrement précoce.

Elevé pour partie en cuves, pour partie en fûts, ce succulent Fourchaume déploie ses charmes avec un naturel confondant : tout coule de source, dans un paysage baigné de lumière estivale, de charme fruité et de douceur florale, aux accents mellifères. Le nez s'ouvre sur des parfums chatoyants et gourmands de genêt, de chèvrefeuille et de pollen, de pêche jaune, de marmelade d'orange, de cire d'abeille, de mirabelle, de poire Nashi et de pâte d'amande. Progressivement, la fraîcheur marine s'installe, accompagnée d'une touche anisée évoquant cerfeuil ou fenouil.

L'équilibre et le confort de bouche sont remarquables : la douceur du fruit bien mûr que l'on ressent dès l'entame, sur des saveurs de jus de poire, de pêche et de prune jaune, est parfaitement balancée par une trame acidulée évoquant pomelo et citron confit. C'est un pur régal qu'un élan salin vient maintenant rehausser, pour le plus grand plaisir de nos papilles. La finale est intense et dynamique, portée par un relief épicé salivant.

Grand vin de gastronomie, ce délicieux Chablis 1^{er} Cru Fourchaume vous

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

régalera aussi bien sur des produits de la mer à la chair délicate que sur des viandes blanches. on pense à une viennoise de sole aux noisettes et Comté, à une blanquette de volaille, un risotto aux langoustines ou des ris de veau à la crème. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru La Fourchaume - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Estival et doux : genêt, chèvrefeuille, pollen, pêche jaune, marmelade d'orange, cire d'abeille, mirabelle, poire Nashi, pâte d'amande, fraîcheur marine, cerfeuil, fenouil.

Bouche : Equilibre et confort remarquables : la douceur du fruit bien mûr parfaitement balancée par une trame acidulée qu'un élan salin vient rehausser. Finale intense et dynamique, portée par un relief épicé salivant.

Accords mets-vins : Aussi bien sur des produits de la mer à la chair délicate que sur des viandes blanches, de la viennoise de sole aux noisettes et comté à la blanquette de volaille, du risotto aux langoustines aux ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques