

Bessin Tremblay - Chablis - 2023 - blanc



Premier vin et premier coup de cœur : ce Chablis jaillissant, très expressif et fringant dans son aromatique, offre un profil parfaitement équilibré. Gorgé de sucs et d'énergie, il nous plonge avec délice dans le style Bessin-Tremblay, un style vrai et pur, au fruit rayonnant et à l'allonge dynamique, profondément imprégné par le sol.

Cuvée emblématique du Domaine, ce Chablis rassemble la production de plusieurs parcelles situées plutôt sur les hauts de coteau et le plateau qui dominent le village de La Chapelle-Vaupelteigne. L'âge moyen des vignes, travaillées selon les principes de la biodynamie, est assez élevé, entre 30 et 40 en moyenne : 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, jaillissant et dynamique, s'ouvre dans un registre lumineux et fringant, où les parfums de pêche blanche, de fruit de la passion et de poire s'animent d'une dimension subtilement épicée, autour de la baie de genièvre et de la cardamome. Une brassée de fleurs fraîches se pare ensuite d'évocations d'herbes fines, juste cueillies, entre cerfeuil, verveine et aneth. La mandarine, le zeste de pamplemousse et le quinquina donnent beaucoup d'énergie à l'ensemble. On se régale avant même d'avoir goûté la moindre gorgée ! 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 écorces d'agrumes, autour du pamplemousse et du citron vert, sont relevés d'épices tout aussi énergisantes. On reconnaît le gingembre, la baie de genièvre et le bâton de réglisse.

La longueur et la persistance sont impressionnantes à ce niveau : le vin s'étire avec un naturel, une facilité déconcertante. Quelle sapidité ! Quelle intensité ! On adore.

Bessin Tremblay - Chablis - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : jaune clair

Nez : lumineux et fringant : pêche blanche, fruit de la passion, poire, baie de genièvre, cardamome, fleurs fraîches, cerfeuil, verveine et aneth, mandarine, zeste de pamplemousse, quinquina, embruns, coquillages, pinces de crabe.

Bouche : délicieusement juteuse, gorgée de saveurs fraîches de poire, de pomme, 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 2033

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques