

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru Montmains - 2023 - 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.

Les frères Bessin exploitent une belle parcelle de vieilles vignes d'une bonne cinquantaine d'années qui est limitrophe du secteur de La Forêt, au Sud-Ouest des Montmains. Pour l'élevage, ils privilégient une combinaison de cuves et de 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, calcaire mouillé et embruns salins. Des évocations subtiles de fleurs blanches à peine écloses, entre aubépine, acacia 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 citron vert viennent dynamiser cet ensemble à la fois aérien et gourmand.

Si l'attaque est vive, droite et délicatement mentholée, le jus se densifie en milieu de bouche, déployant un cœur fruité gourmand. On retrouve des saveurs de poire Comice, de pêche blanche et de pulpe d'agrumes. La matière, mûre 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 sont dynamisées par le poivre blanc, le gingembre et une empreinte minérale fraîche, évoquant la craie. L'intense et longue finale est imprégnée de cette trame vibrante, au fin grain pierreux, qui souligne sa belle sapidité. On adore !

Idéal, après quelques années de cave, sur des ravioles de langoustines sur une émulsion à la citronnelle et estragon, une soupe de lotte et palourdes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

au lard, une viennoise de sole ou une raie au beurre noir. Plus jeune, il brillera sur un tourteau ou un carpaccio de bar aux herbes fines, gingembre et citron caviar. Imparable

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru Montmains - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : raffiné, aérien et gourmand :
coquilles d'huîtres, calcaire mouillé et
embruns salins, aubépine, acacia et
fleurs du verger, poire juteuse, pomme
et pêche blanche, zeste d'orange,
citron vert.

Bouche : vive, droite et mentholée,
jus dense en milieu de bouche, cœur
fruité gourmand. Poire Comice, pêche
blanche, pulpe d'agrumes. Matière,
mûre mais fuselée toujours en
mouvement, belle acidité juteuse.
Trame épicée et minérale. Finale
crayeuse et vibrante.

Accords mets-vins : Après quelques
années de cave, raviolis de
langoustines, émulsion à la citronnelle
et estragon, soupe de lotte et
palourdes au lard, viennoise de sole
ou raie au beurre noir. Plus jeune,
tourteau ou un carpaccio de bar aux
herbes fines, gingembre...



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2036

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes
biodynamiques