

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru La Fourchaume - 2023 - 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 19ème 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.

Elevé pour partie en cuves, pour partie en fûts, ce succulent Fourchaume se montre cette année à la fois charmeur et concentré : sa puissance et son relief tactile n'ont d'égal que sa formidable pulsation interne, son énergie saline qui met tous nos sens en éveil. 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 miel d'acacia, de mirabelle, de pamplemousse rose et de poudre d'amande. Progressivement, la fraîcheur marine s'installe, accompagnée d'une touche anisée évoquant le fenouil et de quelques notes de coriandre. L'empreinte des sols apporte maintenant une dimension plus épicée, autour d'une déclinaison de poivres, et une subtile touche de pierre à fusil.

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 vibrante, entre 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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Grand vin de gastronomie, ce délicieux Chablis 1er Cru Fourchaume vous régalerait 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 vieux Comté, à une blanquette de volaille aux girolles, un risotto aux langoustines ou des ris de veau à la crème. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis 1er Cru La Fourchaume - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : estival et doux : genêt, chèvrefeuille, pollen, pêche jaune, marmelade d'orange, miel d'acacia, mirabelle, pamplemousse rose, poudre d'amande, fraîcheur marine, fenouil, coriandre, déclinaison de poivres, pierre à fusil.

Bouche : équilibre et confort remarquables : 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 2036 au moins

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes biodynamiques