

Bessin Tremblay - Chablis Grand Cru Valmur - 2023 - blanc



Joyau du Domaine, cet extraordinaire Grand Cru est issu d'une superbe parcelle de 2 hectares, d'un seul tenant, sur l'Envers de Valmur. En effet, le célèbre grand cru s'articule autour d'une double exposition allant du Sud, plus chaud et précoce, au Nord-Ouest, plus frais et tardif.

Occupant la partie haute du Cru et exposée au Nord-Ouest, la vigne de la famille Bessin-Tremblay mûrit plus lentement. Elle s'appuie sur un substrat typique et très drainant de calcaires bruns, avant que le système racinaire ne s'enfonce en profondeur (les plus vieilles vignes ont été plantées en 1947) dans les anfractuosités de la roche-mère kimméridgienne.

Elle donne un vin à l'allure princière, à la fois profond, expressif, incroyablement intense et actif. Un grand vin imprégné du lointain passé maritime des sous-sols, porté par une fascinante allonge saline et épicée en bouche. Voici un des plus beaux Grands Crus de Chablis goûtés cette année !

Pour leur Valmur, les Bessin choisissent d'en élever environ la moitié en fûts, mais cette proportion peut varier selon le profil du millésime. Le vin repasse ensuite un deuxième hiver en cuves. Une période pendant laquelle il gagne encore en complexité et en énergie, avant d'être mis en bouteille au début du printemps.

Si ce prodigieux Valmur est encore sur la réserve de sa prime jeunesse, il est d'ores et déjà habité par l'éclat superbe d'un fruit mûr et parfaitement préservé, mais aussi de son imprégnation profonde dans le substrat kimméridgien. On s'imagine les pieds sur les galets et rochers bordant une plage bretonne, battue par les embruns, respirant à plein poumon l'air frais et iodé. Ce premier rideau laisse progressivement la place à un voile floral délicat, autour des boutons d'églantine, de l'aubépine et du chèvrefeuille. Puis on se régale des parfums de yogourt au poire, de gelée de coing, de tarte au citron de Menton et de clémentine bien mûre. Des notes plus chlorophylliennes et anisées rafraîchissent à nouveau l'atmosphère, autour de la menthe fraîche, du fenouil sauvage. Quelques nuances de melon et de fruit de la passion précèdent le retour des agrumes, pamplemousse en tête.

La bouche est somptueuse : la matière se montre incroyablement fluide et active, animée d'une acidité juteuse qui convoque à nouveau les agrumes et le fruit de la passion. Les épices, véritables marqueurs du millésime, viennent titiller les papilles sur des saveurs toniques de gingembre frais et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de poivre Sichuan subtilement mentholé. Les fins amers de l'amande fraîche et du bâton de réglisse dynamisent encore le propos. Tandis que la finale s'annonce, intense, tellurique, marquée par une empreinte empyreumatique venue des profondeurs de la croûte terrestre. Le sol, encore le sol, rien que le sol. On avait démarré sous le règne maritime de Poséidon, on finit avec Hadès et ses flammes : quel formidable voyage !

Un très grand vin en devenir, qui brillera, après un minimum de 7 ou 8 ans de cave, sur un bar en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'agrumes et d'estragon ou une blanquette de lotte safranée.

Une pièce-maîtresse.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bessin Tremblay - Chablis Grand Cru Valmur - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : encore sur la réserve de sa prime jeunesse : embruns, air iodé, boutons d'églantine, aubépine, chèvrefeuille, yogourt au poire, gelée de coing, tarte au citron de Menton, clémentine, menthe fraîche, fenouil sauvage, melon, fruit de la passion, agrumes.

Bouche : somptueuse, matière fluide et active animée d'une acidité juteuse convoquant agrumes et fruit de la passion. Les épices viennent titiller les papilles. Les fins amers dynamisent encore le propos. Finale intense, tellurique et empyreumatique.

Accords mets-vins : Après un minimum de 7 ou 8 ans de cave, sur un bar en croûte de sel, un homard rôti au beurre d'agrumes et d'estragon ou une blanquette de lotte safranée.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : chardonnay

Culture : biologique, principes
biodynamiques