



CHABLIS PREMIER CRU MONTMAIN

Appellation Chablis 1^{er} cru Contrôlée



Sol : Marnes calcaires (Kimméridgien)

Cépage : Chardonnay

Taille : Guyot double

Pressoir : Pneumatique Bücher

Surface : 1 ha et demi

Âge des vignes : 40 ans

Vinification :

Après pressurage, le moût (jus) est amené dans une cuve inox pour débourbage*. C'est un débourbage naturel par gravité (pas d'ajout d'enzyme). Il dure entre 12 et 24 heures. Vient la fermentation alcoolique* et la fermentation malolactique* qui sont faites avec maîtrise des températures. L'élevage dure entre 6 à 12 mois en cuve inox dont 20% en fûts.

Caractéristiques :

Typique du terroir, d'une très grande finesse en bouche, très aromatique

Potentiel de garde :

5-15 ans selon le lieu de stockage

Température :

Entre 12°C et 13°C

Accompagnement :

Plat à base de poisson : Saint-Pierre sauce hollandaise.

Plat à base de viande blanche en sauce : Poulet façon Gaston Gérard.

Dessert : Saint-honoré.

Millésime 2015 :

Une robe aux reflets or pâle, tout en finesse aromatique, un vin complexe au nez comme en bouche (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2016 :

Mêlant nervosité et gras, un vin au nez délicat, fin et persistant où l'on retrouve des notes de fleurs fraîches, de coing et de noisette, d'une finale chaleureuse (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2017 :

Vin distingué, d'un grand classicisme, très aromatique avec des notes de fruits mûrs et de fleurs blanches, tout en amplitude au palais (Guide Dussert-Gerber).

Millésime 2018 :

Riches en arômes de fleurs et d'épices, d'une belle longueur, d'une grande richesse et complexité, est également un vin très agréable dans sa jeunesse mais qui gagne à être conservé pour développer tout son potentiel (Guide Dussert-Gerber).

12 rue de Poinchy – 89800 CHABLIS

Tél : +33.3.86.42.40.98 – Fax : +33.3.86.42.40.41

v.tremblay@wanadoo.fr – www.chablis-tremblay.com



*Fermentation Alcoolique: une fois le vin en cuve, la fermentation alcoolique débute, les levures vont transformer le sucre en alcool. La température idéale se situe à 20°C.

* Fermentation Malolactique : Cette fermentation est faite par des bactéries (naturelles ou chimiques) qui vont dégrader l'acide malique en acide lactique, qui est plus souple. Nous avons donc une perte d'acidité. À la dégustation le vin paraît plus souple. Elle se déclenche toute seule si la température est supérieure à 18°C.

*Débourbage : Le débourbage est la clarification d'un moût avant sa fermentation, par élimination des bourbes. C'est une étape dans l'élaboration des vins blancs. Elle est effectuée sur le moût, obtenu par pressurage direct, et a pour objectif d'éliminer les particules grossières présentes dans le jus.

*Thermorégulation : Technique permettant de contrôler la température des cuves en fermentation par circulation d'eau froide dans les cuves avec des drapeaux. Le système est piloté électroniquement à la température voulue. Il permet un contrôle des températures et préserver les arômes des vins.