



CHABLIS

Surface : 2 000 hectares.

Appellation : Chablis

Localité : parcelles délimitées du territoire de 19 communes autour de Chablis.

Nature du sol : marnes calcaires

Cépage : chardonnay

Vendanges : manuelles.

Vinification : traditionnelles avec contrôle des températures

Élevage : en cuve



Histoire

Le vignoble de Chablis faisait autrefois partie d'une vaste région viticole couvrant tous les coteaux jusqu'à ceux de la Côte d'Or. Mais deux fléaux, le mildiou et surtout le phylloxéra, dévastèrent l'ensemble du vignoble à la fin du XIX^{ème} siècle. Lorsque les techniques de greffage ont permis l'établissement d'une vigne résistante et prospère, on ne replanta que les surfaces les plus aptes à produire des vins de haute qualité. Le vin de Chablis est maintenant le type d'un grand vin français, blanc et sec.



Terroir

A mi-chemin entre Dijon et Paris, le vignoble de Chablis s'étend sur les coteaux calcaires disposés de part et d'autre d'une rivière : le Serein. Le climat continental, chaud l'été et froid l'hiver, avec de redoutables gelées de printemps, le sol fait de marnes calcaires font du vin de Chablis un vin original.



Vin

- Robe : couleur or pâle.
- Nez : arômes à la fois floraux et fruités. Parfum de miel et de vanille.
- Bouche : vin très équilibré. La finesse et l'onctuosité le caractérisent en bouche Les saveurs sont riches et complexes.



Accord mets et vin

Le Chablis développe ses arômes rapidement. Il peut néanmoins se conserver 5 ans sans risque. Il se marie très bien avec les huîtres, les fruits de mer, la charcuterie, les escargots, les fromages de chèvre.

Servir à une température légèrement fraîche de 10 – 12°C.