

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2024



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Fermentation 65% en cuve inox et 35% en fûts de chêne de 3 à 5 ans.

👑 ELEVAGE

65% en cuve inox et 35% en fûts de chêne de 3 à 5 ans sur lies fines pendant 15 à 18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

👑 RENDEMENT

54 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

5 - 10 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12 - 14°C

SITUATION

Blanchot, appelé « couste de blanchot » en 1537, est issu du germanique blank « clair ». Ce climat tire sans doute son nom de la nature pierreuse du sol composé de calcaire blanchâtre et de son sous-sol, argilo calcaire de couleur claire.

Ce climat est exposé au sud-est, sur le versant d'une vallée bien ventilée et fraîche qui ne reçoit que le soleil du matin. Les sols bruns calcaires ressuient bien.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Grand Cru Blanchot 2024 dévoile une robe jaune pâle aux reflets dorés, brillante et éclatante, révélant une grande finesse et une belle profondeur.

Le nez est d'une élégance remarquable, délicat et complexe. Il s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, d'aubépine et d'acacia, accompagnés de notes d'agrumes, de citron mûr, de poire et de pêche blanche. À l'aération, une minéralité raffinée apparaît, évoquant la craie humide, la pierre à fusil et une subtile touche iodée, complétée par de délicates nuances d'amande fraîche et de noisette.

En bouche, l'attaque est soyeuse, précise et d'une grande distinction. La matière est ample et aérienne, soutenue par une tension minérale qui apporte fraîcheur et équilibre. Les saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes s'expriment avec finesse sur une trame saline et crayeuse d'une grande pureté. La finale est longue, élégante et persistante, laissant une sensation de fraîcheur, de profondeur et d'harmonie.

Le millésime 2024 exprime toute la noblesse du Grand Cru Blanchot, reconnu pour son raffinement, sa texture délicate et son exceptionnelle capacité à conjuguer puissance et élégance. Il accompagnera idéalement les mets les plus fins : homard, langoustines, coquilles Saint-Jacques, poissons nobles, volailles de grande qualité à la crème, risottos aux fruits de mer ainsi que les fromages affinés à pâte pressée cuite.

NOTES DE PRESSE

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS GRAND CRU "BLANCHOT" 2024



Chablis Grand Cru "Blanchot" 2023 - Bettane + Desseauve 2026 - 92/100

