

CHABLIS GRAND CRU "VALMUR"



👑 APPELLATION

Appellation Grand Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Jurassique Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

En fûts de 1 et 2 vins.

👑 ELEVAGE

Sur lies pendant 16 à 18 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans.

👑 RENDEMENT

54 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

5 à 10 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

12°-14°C

SITUATION

Valmur était déjà planté en vigne en 1233. Ce climat aurait deux origines possibles : il pourrait venir de la vallée aux meures désignant en vieux français les « baies des ronces ». Autre hypothèse, ce nom pourrait venir des « murs » construit pour délimiter une propriété ou formés en haut des parcelles par des amas de cailloux extirpés des champs. Une troisième hypothèse a longtemps été retenue mais désormais abandonnée, ce nom viendrait de la francisation de « Walburge », une sainte. En effet, près de la vallée de « Valmur », on peut y trouver une source près de laquelle, une statuette de cette sainte aurait été retrouvée. Cette source était réputée autrefois pour guérir les nombreuses maladies des yeux. On parlait alors à Chablis de la « Source de Sainte-Vaubourg ». Valmur bénéficie de deux expositions : l'une au sud, qui offre un ensoleillement maximal ; l'autre vers l'Ouest/Nord-Ouest, cadastré sous le nom de « l'Envers de Valmur ».

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Valmur est tendre, très aromatique, avec une belle texture et une bonne vivacité. Sa structure en fait un vin rustique, robuste, puissant, très masculin.

Très bon jeune, il s'extériorise mieux avec une longue maturité où il exprime une plus grande complexité.

Suggestion de service : Coquilles Saint-Jacques accompagnées d'un beurre monté, chapon ou poularde de Bresse.