

CHABLIS PREMIER CRU "CÔTE DE LÉCHET" 2024



- | | |
|--|------------------------------|
| 👑 APPELLATION | 👑 AGE MOYEN DES VIGNES |
| Appellation Premier Cru | 35 ans |
| 👑 CÉPAGE | 👑 RENDEMENT |
| Chardonnay | 58 hl/ha |
| 👑 SOL | 👑 VIEILLISSEMENT |
| Argilo-calcaire du Kimméridgien | 4 à 5 ans |
| 👑 VINIFICATION | 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION |
| Cuve inox, fermentation entre 18 et 20°C | 10 à 12°C |
| 👑 ELEVAGE | |
| Sur lies pendant 12 mois | |

SITUATION

La Côte de Léchet, située sur la rive gauche du Serein, jouit d'une excellente exposition Sud-Est. Son sol, très pauvre et caillouteux, donne de petits rendements et des raisins souvent précoces en maturité du fait de son ensoleillement. Des questions se posent encore sur l'origine de son nom : on pourrait y voir un lien avec le verbe « lâcher » dans le sens abandonner. Cette côte pourrait avoir été abandonnée il y a un temps. Mais « Côte de Léchet » pourrait aussi tirer son origine du mot « laïche », nom d'une plante poussant dans les lieux humides.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets or blanc, limpide et lumineuse.

Le nez, d'une grande pureté, s'ouvre sur des arômes d'agrumes frais, de citron confit, de pomme verte et de fleurs blanches. À l'aération, il révèle une expression minérale intense, évoquant la craie, signature du climat Côte de Léchet.

En bouche, l'attaque est vive et ciselée. La matière, précise et élancée, est portée par une remarquable tension qui confère au vin fraîcheur, énergie et profondeur. Les notes d'agrumes et de fruits à chair blanche s'entrelacent avec une minéralité saline d'une grande finesse. La finale, longue, droite et persistante, laisse une empreinte crayeuse et une belle sensation de pureté.

Ce Premier Cru séduit par son élégance, sa précision et son expression authentique du terroir. Il accompagnera parfaitement les huîtres, les crustacés, les poissons nobles grillés ou en sauce légère, les coquilles Saint-Jacques, ainsi que les fromages de chèvre affinés.