

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2024



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Jurassique Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 18 et 20°C.

👑 ELEVAGE

Sur lies fines pendant 12 mois. Elevage 25% en fût de chêne, 75% en cuve inox.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans.

👑 RENDEMENT

56 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 8 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Mont de Milieu prononcé « Mont de Miyeux », orthographié « montmelliant » en 1218, « mont de milieux » en 1398, évoque la particularité de cette colline qui, autrefois, abritait en son milieu une frontière : cette dernière séparait les duchés de Bourgogne et de Champagne.

Ce fameux Premier Cru bénéficie d'une situation comparable à celle de ses voisins les Grands Crus : exposition Sud/Sud-Est. Cette exposition lui garantit une température moyenne plus élevée et un ensoleillement plus long, gage de qualité.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2024 dévoile une robe jaune pâle aux reflets dorés, limpide et d'une belle brillance.

Le nez est élégant et complexe, révélant des arômes d'agrumes, de pêche blanche, de poire et de fleurs d'acacia. À l'aération, des notes de craie, de silex et une fine touche iodée s'associent à une délicate nuance d'amande fraîche, traduisant toute la richesse et la finesse de ce terroir.

En bouche, l'attaque est ample et harmonieuse, portée par une matière généreuse et une tension parfaitement maîtrisée. Les saveurs de fruits à chair blanche, de citron confit et de fruits à noyau s'entrelacent avec une minéralité saline, offrant une belle profondeur et une remarquable précision. La finale est longue, élégante et persistante, marquée par une fraîcheur éclatante et une signature minérale d'une grande pureté.

Le millésime 2024 exprime avec justesse le caractère de Mont de Milieu, Premier Cru réputé pour son équilibre entre puissance, maturité du fruit et tension minérale. Il accompagnera idéalement les crustacés, les coquilles Saint-Jacques, les poissons nobles grillés ou en sauce, les volailles à la crème, les risottos aux fruits de mer ainsi que les fromages affinés à pâte pressée cuite.