

CHABLIS PREMIER CRU "MONTÉE DE TONNERRE" 2024



👑 APPELLATION

Appellation Premier Cru

👑 CÉPAGE

Chardonnay.

👑 SOL

Argilo-calcaire du Kimméridgien.

👑 VINIFICATION

Cuve inox, température comprise entre 18 et 20°C

👑 ELEVAGE

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

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans.

👑 RENDEMENT

48 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 à 8 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Dans le prolongement des Grands Crus, cette appellation de la rive droite du Serein bénéficie d'une exposition Sud-Ouest. Ce petit climat est situé le long de l'ancienne voie romaine reliant la ville d'Auxerre à celle de Tonnerre. A cet endroit, le chemin montait la colline pour rejoindre le plateau en direction de Tonnerre. On peut y trouver un vin rare et d'une qualité exceptionnelle, d'une grande pureté minérale, et à même de vieillir longtemps. C'est le plus complet des Premiers Crus car il possède tous les éléments : la minéralité, des notes florales, du gras, de l'opulence et une grande richesse.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2024 présente une robe jaune pâle aux reflets dorés, brillante et d'une grande limpidité.

Le nez est intense, élégant et d'une belle complexité. Il dévoile des arômes d'agrumes, de citron confit, de pêche blanche, de poire et de fleurs blanches, auxquels s'ajoutent des notes de craie et de silex. À l'aération, de délicates nuances de fruits secs et d'amande fraîche viennent enrichir l'ensemble.

En bouche, l'attaque est ample, précise et d'une remarquable tension. La matière, à la fois puissante et ciselée, offre un parfait équilibre entre richesse et fraîcheur. Les saveurs d'agrumes et de fruits à chair blanche s'appuient sur une minéralité saline profonde, conférant au vin une grande élégance et une belle complexité. La finale est longue, droite et persistante, marquée par une pureté cristalline et une empreinte crayeuse caractéristique des plus grands terroirs de Chablis.

Le millésime 2024 révèle toute la noblesse de Montée de Tonnerre, un Premier Cru de référence, reconnu pour son intensité, sa finesse et son exceptionnel potentiel de garde. Il accompagnera idéalement les homards, les langoustines, les coquilles Saint-Jacques, les poissons nobles en sauce, les volailles de Bresse à la crème ainsi que les fromages affinés à pâte pressée cuite.

SIMONNET - FEBVRE
DEPUIS 1840

