

CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" 2024



- | | |
|---|------------------------------|
| 👑 APPELLATION | 👑 AGE MOYEN DES VIGNES |
| Appellation Premier Cru | 35 ans |
| 👑 CÉPAGE | 👑 RENDEMENT |
| Chardonnay | 58 hl/ha |
| 👑 SOL | 👑 VIEILLISSEMENT |
| Jurassique Kimméridgien. | 4 à 6 ans |
| 👑 VINIFICATION | 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION |
| Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C. | 10 à 12°C |
| 👑 ELEVAGE | |
| Sur lies fines pendant 12 mois. | |

SITUATION

Montmains est le mont moyen se trouvant à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. Ce climat est exposé en sud / sud-est sur la rive gauche du Serein. Les Montmains forment un ensemble de terrains variés, sur une zone assez basse à surveiller car très sensible aux gelées de printemps.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Chablis Premier Cru Montmains 2024 arbore une robe jaune pâle aux reflets dorés, d'une grande limpidité et d'un bel éclat.

Le nez est élégant et précis, dévoilant une grande complexité avec des arômes d'agrumes, de citron mûr, de pomme croquante, de fleurs blanches et des notes iodées. À l'aération, des notes de silex et une fine touche iodée viennent souligner la remarquable expression minérale de ce Premier Cru.

En bouche, l'attaque est franche et dynamique. La matière, à la fois ample et parfaitement ciselée, est portée par une belle tension qui confère au vin fraîcheur, équilibre et profondeur. Les saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes s'harmonisent avec une minéralité saline d'une grande précision. La finale, longue, droite et persistante, révèle une belle pureté, laissant une empreinte crayeuse et une agréable sensation de fraîcheur.

Le millésime 2024 met en lumière toute la personnalité de Montmains, un Premier Cru reconnu pour son équilibre entre finesse, tension et expression minérale. Ce vin accompagnera idéalement les huîtres, les crustacés, les poissons nobles, les coquilles Saint-Jacques, les volailles en sauce légère, ainsi que les fromages de chèvre affinés.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Montmains" 2023 - Bourgogne Aujourd'hui - 14,5/20

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Bettane & Desseuve 2025 - 91/100

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Le Monde - "Belle attaque"

Chablis 1er Cru "Montmains" 2022 - Concours Générale Agricole 2024 - Médaille d'Argent