

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS" 2017



- 👑 **APPELLATION**
Appellation Premier Cru
- 👑 **CÉPAGE**
Chardonnay
- 👑 **SOL**
Argilo-calcaire du Kimméridgien et Portlandien
- 👑 **VINIFICATION**
Cuve Inox, fermentation entre 17 et 21°C
- 👑 **ELEVAGE**
Sur lies pendant 12 mois
- 👑 **ÂGE MOYEN DES VIGNES**
35 ans
- 👑 **RENDEMENT**
58 hl/ha
- 👑 **VIEILLISSEMENT**
4 à 5 ans
- 👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
10 à 12°C

SITUATION

Vaillons, orthographié « valion » en 1429, vient de « petite vallée », « vallon » qui par la suite a donné « Vaillon ». « Vaillons » vient donc du latin vallis ou valles « espace allongé entre deux zones élevées ». Ce climat est situé sur la rive gauche du Serein avec une excellente exposition sud-ouest. Ce cru est planté sur une terre moins argileuse que sur la rive droite du Serein. C'est l'un des Chablis les plus réputés de la rive gauche.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Un premier cru typique de la rive gauche avec de la fraîcheur mais aussi une belle acidité. Les arômes sont tournés vers la minéralité propre des vins de Chablis et les arômes floraux du Chardonnay. Nous avons un bel équilibre entre l'acidité et le fruit. A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.

NOTES DE PRESSE

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2022 - Bettane & Desseave 2025 - 90/100

Chablis 1er Cru "Vaillons" 2017 - Guide Bettane & Desseave 2020 - 15.5/20