

CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS" 2024



👑 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.

👑 AGE 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

Le Chablis Premier Cru Vaillons 2024 dévoile une robe jaune pâle aux reflets dorés, brillante et cristalline.

Le nez est expressif et raffiné, offrant un bouquet harmonieux de fleurs blanches, d'agrumes, de pêche blanche et de poire, soutenu par des notes minérales. L'ensemble allie fraîcheur, finesse et belle intensité aromatique.

En bouche, l'attaque est ample et élégante. La matière se montre généreuse tout en conservant une belle vivacité, caractéristique de ce Premier Cru. Les arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes s'épanouissent sur une trame minérale précise et saline, apportant profondeur et équilibre. La finale, longue et persistante, séduit par sa pureté, sa fraîcheur et son élégante salinité.

Le millésime 2024 exprime pleinement le caractère du climat Vaillons, reconnu pour son harmonie entre richesse, finesse et tension. Ce vin accompagnera avec élégance les crustacés, les poissons nobles, les coquilles Saint-Jacques, les volailles à la crème, les risottos aux fruits de mer, ainsi que les fromages de chèvre ou les pâtes pressées cuites.

NOTES DE PRESSE

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