



# Chablis



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** du vignoble de Chablis, dans l'Yonne.

Communes de production : **Beines, Béru, Chablis, Fyé, Milly, Poinchy, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy et Viviers.**

## CARACTÈRES DES VINS

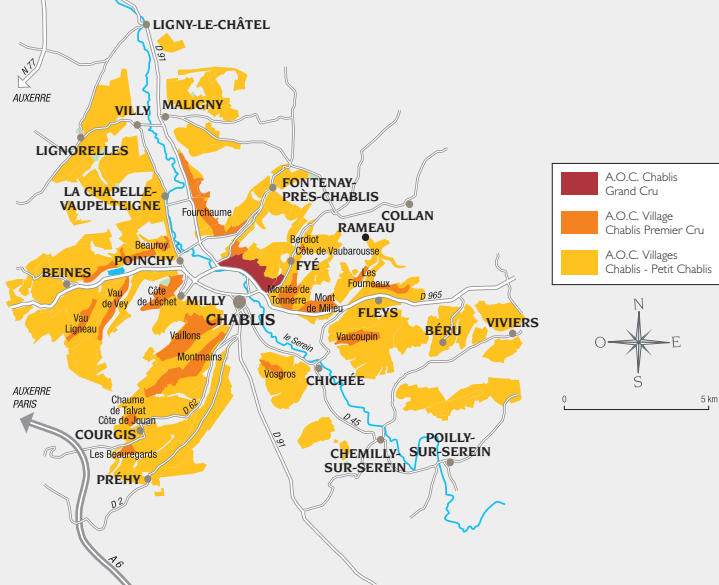
Sous sa robe assez claire, or pâle ou or vert, ce **blanc** exprime un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois et le champignon (mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. Du montant de la sève, une attaque tambour-battant. Persistance longue et heureuse jusqu'à une gravité suave et sereine. Très sec et d'une parfaite finesse, le Chablis possède une personnalité unique et très reconnaissable.

Le mot « Chablis » a longtemps été usurpé et l'est encore parfois. Soyez donc attentif : il n'existe qu'un seul vrai Chablis et il vient de France.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : irremplaçable, il peut être dégusté jeune (2-3 ans) sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés ou pochés. Mais aussi sur les asperges, si difficiles à dompter, sans oublier la cuisine exotique, les currys et autres plats tandoori. Grandiose tout simplement en apéritif, le Chablis équilibre aussi la texture moelleuse et subtile des sushis. Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

Température de service : 10 à 11 °C.



## SITUATION

Situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Dès le XII<sup>ème</sup> siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée CHABLIS confirme l'excellence de ce vin blanc sec qui, mieux que les vins des autres vignobles, a su maintenir son premier rang grâce à un encépagement de qualité (le Chardonnay) tout au long de son histoire.

## TERROIRS

Aucun vignoble français n'a affirmé à ce point sa foi en la géologie. L'assise majeure provient du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a quelques 150 millions d'années) et l'on trouve ainsi dans la roche des dépôts d'huîtres minuscules qui nous rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne. Certains terroirs mis ainsi en valeur accueillent les Premiers Crus.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vin **blanc** exclusivement, cépage **Chardonnay** (localement appelé Beaunois).

## PRODUCTION

**Superficie en production\* :**

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**3 367,28 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**190 193 hl**

\*en 2011 \*\* moyenne 5 ans 2007-2011



# Chablis Premier Cru

## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Premier Cru** du vignoble de Chablis, dans l'Yonne. Cette appellation comporte **40 Climats classés en Premier Cru**, dont 17 principaux. Communes de production : **Beines, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chichée, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Fyé, Maligny, Milly, Poinchy**. Cette appellation peut être suivie soit de l'expression Premier Cru, soit du nom du Climat d'origine, soit par l'un et l'autre pour les vins provenant des parcelles classées en Premier Cru.

## CARACTÈRES DES VINS

Les différents Climats apportent chacun leur typicité à ces vins blancs, suivant le sol et l'exposition ; ils sont structurés et longs en bouche. Du plus minéral, fermé dans sa jeunesse, au plus floral, qui développe des arômes tout en finesse et en subtilité au fil des crus, le Premier Cru enchante le palais.

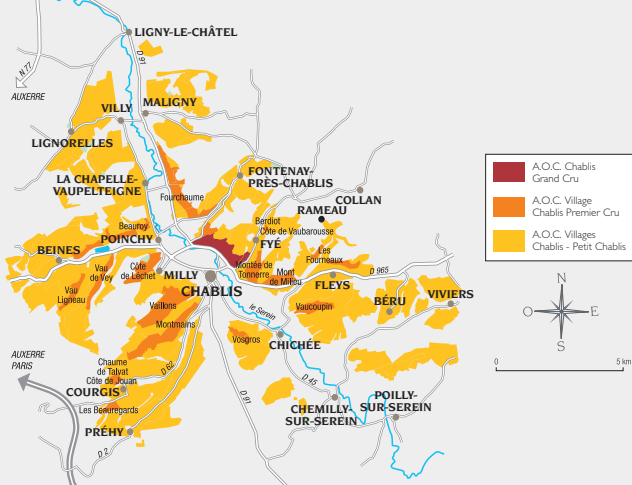
## CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : sous une robe or pâle, le nez n'exprime pas immédiatement la totalité de son potentiel. Il a besoin d'un peu d'aération ; c'est un vin de garde, 5 à 10 ans parfois.

Le Premier Cru est d'une grande complexité aromatique, qui le prédispose à de nombreuses associations, dont les huîtres chaudes et les poissons en sauce.

Les plus minéraux seront servis sur de belles volailles et le veau en sauce blanche. Les plus ouverts feront merveille sur les andouillettes et les escargots.

Un Premier Cru de race relèvera un jambon au Chablis, la spécialité locale.  
Température de service : 10 à 11 °C.



## SITUATION

Situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Dès le XII<sup>ème</sup> siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée Chablis Premier Cru confirme l'excellence de ce vin blanc sec qui, mieux que les autres vignobles, a su maintenir son premier rang grâce à un encépagement de qualité (le Chardonnay) tout au long de son histoire.

## TERROIRS

Aucun vignoble français n'a affirmé à ce point sa foi en la géologie. L'assise majeure provient du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a quelques 150 millions d'années) et l'on trouve ainsi dans la roche des dépôts d'huîtres minuscules qui nous rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne. Une particularité concerne les Premiers Crus ; il s'en trouve de la rive droite et de la rive gauche par rapport au cours d'eau : le Serein (qui traverse le vignoble du sud au nord). Les Premiers Crus les plus réputés sont de la rive droite et encadrent les Grands Crus.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vin **blanc** exclusivement, cépage **Chardonnay** (localement appelé Beaunois).

## PRODUCTION

**Superficie en production\*** :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**783,19 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**43 383 hl**

*\*en 2011 \*\* moyenne 5 ans 2007-2011*

## CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Le nom du **Climat principal**, indiqué ci-dessous en caractère gras, pourra être donné aux vins provenant de tous les Climats cités à la suite. **Beuroy**, Côte de Savant, Troesmes ; **Berdiot** ; **Chaume de Talvat** ; **Côte de Jouan** ; **Côte de Léchet** ; **Côte de Vaubarousse** ; **Fourchaume**, Côte de Fontenay, L'Homme Mort, Vaulorent, Vaupulent ; **Les Beauregards**, Côte de Cuisy ; **Les Fourneaux**, Côte des Prés-Girots, Morein ; **Mont de Milieu** ; **Montée de Tonnerre**, Chapelot, Côte de Bréchain, Pied d'Aloup ; **Montmains**, Butteaux, Forêts ; **Vaillons**, Beugnons, Chatains, les Épinottes, Les Lys, Mélinots, Roncières, Sécher ; **Vau de Vey**, Vaux Ragons ; **Vau Ligneau** ; **Vaucoupin** ; **Vosgros**, Vaugiraut.