

MAISON F. NOIROT

Climats de Bourgogne

CHABLIS VILLAGE



Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Après une année 2021 compliquée, le millésime 2022 est de qualité.

Avec un printemps exceptionnellement chaud, 2022 est un millésime précoce. La sécheresse s'installe dès le mois de mai. L'état sanitaire de la vendange est excellent.

Les vins expriment des notes de fruits murs, de poire, de pêche, tout en gardant de la fraîcheur. Ils sont généreux et présentent de beaux équilibres.

Situation : Appellation village dans l'Yonne.

Nature du terroir : 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.

Caractère du vin : sa robe assez claire, or pâle ou vert, avec un nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte. Des notes de tilleul, de menthe, sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Très sec et d'une parfaite finesse, l'appellation Chablis possède une personnalité unique et très reconnaissable.

Conseil culinaire : Il peut être dégusté jeune sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés ou pochés. Mais aussi sur les asperges, Grandiose tout simplement en apéritif. Le Chablis se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

Le servir entre 10 et 12 degrés.