

## Une trentaine de cuvées et de crus, une très large palette minérale

La Chablisienne est présente sur l'ensemble du vignoble. Chaque année, nous produisons une trentaine de cuvées et de crus différents, tous dotés d'une forte personnalité, sur l'ensemble de l'appellation : six Grands Crus, onze Premiers Crus, des Chablis et des Petit Chablis.

Parmi nos crus figure le Château Grenouilles, le plus prestigieux d'entre eux, unique Château de la Colline des Grands Crus.

## Un cépage unique, le Chardonnay

Le cépage Chardonnay est officiellement apparu dans les écrits au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est le résultat de la rencontre sans aucun doute fortuite du Pinot Noir et du Gouais blanc, à l'époque médiévale. C'est en Bourgogne, sa terre d'origine, que le Chardonnay est devenu, au fil du temps, synonyme des vins les plus flamboyants. Dans la vallée du Serein, sur les coteaux de Chablis, il a trouvé l'accord parfait avec son terroir. Cet accord prend sa source au XII<sup>e</sup> siècle, quand les moines de Cîteaux, après avoir fondé l'abbaye de Pontigny, construisirent leur cellier à quelques lieues de là, à Chablis, et initièrent ainsi l'association entre les ancêtres du Chardonnay et les terroirs chablisiens. Le travail de ces moines est essentiel pour comprendre le vin aujourd'hui. La longue sélection des meilleurs terroirs, vendanges après vendanges, l'isolement et la multiplication des meilleurs pieds, la mise au point d'une viticulture adaptée et l'expérimentation de différentes vinifications sont les apports incommensurables de cette culture monastique du vin de Bourgogne. La Chablisienne est aujourd'hui héritière de cet état d'esprit.