



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...

CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT Millésime 2007



"L'Enchanteur"

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay 100%

Sol et sous sol : Kimméridgien moyen et supérieur. Alternance de calcaire et de marnes à *Exogyra virgula*.

Densité et plantation : 5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et exposition : Sur la rive droite du Serein.

Commune de Chablis, à gauche des Chablis Grands Crus Les Clos.

Exposition Sud Est.

Age moyen des parcelles : 30 ans.

Taille : Guyot double unilatérale.

Vinification : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts.

Elevage : Durée 20 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2007

du 05/08/2010, Réf.A

Robe jaune or paille, vin limpide et brillant.

Le nez s'ouvre sur des notes fraîches, florales et végétales, qui laissent la place à des odeurs plus épicées (anis, vanille) mais aussi un peu boisées, d'une belle persistance.

L'attaque en bouche est marquée par une fraîcheur citronnée énergisante ainsi qu'une minéralité légère et subtile. La bouche révèle aussi des arômes de chocolat, de miel, de compote de fruits. Ces saveurs enrobent élégamment la minéralité et la trame acide.

Charnel et frais, ce Grand Cru sur la jeunesse, est déjà enjôleur, phénomène souvent observé en Blanchot.

Son exposition sud / sud-est, c'est à dire au soleil du matin, en fait un grand vin prêt à boire plus rapidement que ses frères.