

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2020



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Sélection parcellaire sur des coteaux très bien exposés au Sud du village de Chablis.

Le Millésime 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes subtils de citrons sur une pointe minérale. Bien équilibré et complexe. Texture dense. Fin de bouche tout en fraîcheur sur une touche légèrement iodée.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, volailles, veau à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.