

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Fourchaumes

1^{er} Cru 2023



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Ce premier Cru de Chablis ceinture les Grands Crus au Nord sur la rive droite de la rivière Serein.

Le Millésime 2023 : Après un hiver doux, le printemps instable en avril se stabilise en mai avec des températures plus douces voire chaudes qui favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent au Domaine le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances de fleurs blanches (acacia, aubépine) sur des arômes de fruits à chair blanche (pêche blanche). Légère pointe mentholée. Attaque franche, beaucoup de vivacité et d'énergie. Bien équilibré, précis. Acidité bien intégrée. Fin de bouche tout en fraîcheur.

Accords mets et vins : Pâté Chaud, coquilles Saint Jacques, turbot, poularde à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.