Chablis Premier Cru Montmains, Bio Jean-Marc Brocard



Une bien jolie parcelle exposée sur les pentes de la valée Nord-Est vers Sud-Ouest et est donc exposée Sud-Est, bénéficiant du soleil du matin et d'un climat plus frais, un peu comme les Vaillons. La culture bio permets de mieux capter les éléments de la nature et de les métamorphoser dans le verre. Sur les 200 ha du domaine, 66 sont en culture bio ou biodynamiques.

Origine: Les Montmains est une vallée exposée sud/sud-est, un long couloir venteux qui, comme les Vaillons bénéficie du soleil matinal. Il en ressort la minéralité et la fraîcheur. Le sol kimmeridgien est constitué de marnes argilo-calcaires.

Encépagement: 100% Chardonnay

Vinification: La vinification du Chablis Montmain commence par un pressurage pneumatique doux, suivi d'un débourbage statique pour obtenir un jus clair. La fermentation alcoolique, menée avec des levures indigènes à température contrôlée (18-20°C), permet de préserver la pureté et les arômes du terroir, avant une fermentation malo-lactique complète qui apporte rondeur et équilibre. L'élevage sur lies fines en cuve inox pendant 9 mois affine le vin, tout en conservant sa fraîcheur et sa minéralité.

Dégustation: Nez sur des arômes de fleurs blanches type acacia, fleur d'oranger. Bouche acidulée sur des arômes de fleur de sel, citron. C'est un vin équilibré, précis et harmonieux.

Potentiel de garde: 3 à 6 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Divers poissons blancs, risotto de champignons et fromages comme le comté, chèvre.

- Darne de saumon au coulis de poivron
- ...