Chablis, Jean-Marc Brocard



Jean-Marc Brocard planta ses premières vignes en 1973, aujourd'hui l'entreprise est au mains de son fils Julien et compte 144 ha de vignes dans le terroir chablisien. La précision, la force, et la fraîcheur forment la signature de ce Chablis.

Origine: Sol de type Kimméridgien jouissant d'une exposition Sud/Sud-Est, principalement autour du domaine vers Préhy au Sud de Chablis.

Encépagement: chardonnay

Vinification: La vinification d'un Chablis met en avant la finesse et la précision des arômes. Après une fermentation alcoolique avec des levures indigènes, suivie d'une fermentation malo-lactique pour apporter rondeur et équilibre, le vin est élevé exclusivement en cuve inox (toujours sans artifice boisé!) pendant 7 à 9 mois afin de préserver sa fraîcheur et sa pureté.

Dégustation: Il s'ouvre avec des notes citronnées, pamplemousses, fleurs blanches. La bouche est fine et précise. C'est un vin structuré et gourmand.

Potentiel de garde: 3 à 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec les huîtres, fruits de mer, poissons grillés, jambon persillée, escargots...

- Carpaccio de thon
- ...