Chablis Grand Cru Valmur, Jean-Marc Brocard



Le Valmur forme une petite vallée au milieu des grands crus avec une variation d'exposition entre nord-ouest et sud. Le vin a un caractère minéral très équilibré qui s'impose par sa puissance et son fruité étonnant.

Origine: Valmur offre de subtiles variations d'exposition : une partie exposée au nord-ouest et une autre exposée au sud. C'est le grand cru en plein milieu de l'unique colline majestueuse qui domine Chablis. Nous sommes sur une terre constituée de coquillages déposés durant la période du crétacé (dépôt de caye) qui forme le sol kimméridgien.

Encépagement: chardonnay

Vinification: La vinification du Chablis Grand Cru Valmur met en avant l'élégance et la puissance de ce terroir d'exception. Après une fermentation alcoolique réalisée avec des levures indigènes pour exprimer toute la richesse du sol, une fermentation malo-lactique suit, apportant rondeur et complexité. Le vin est ensuite élevé pendant 14 mois en fûts, développant une texture soyeuse et des arômes profonds tout en sublimant son caractère.

Dégustation: Nez citronné, poivré et épicé, notes iodées et toastées. La bouche est tendue sur des notes réglissées, ciselées et briochées.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Pour accompagner poissons, fruits de mer, crustacés crémés ou grillés. Volailles et viandes blanches crémées ou grillées.

- Oeufs de poisson
- ...