



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Chablis 1er Cru Montmains

ROU116

Historique

En seulement 3 ans, le Domaine Les Temps Perdus est devenu l'un des chouchous de Chablis. L'explication en est simple : un travail très rigoureux dans les vignes, respect absolu du terroir chablisien (tout est mis en œuvre pour faire ressortir la pureté du fruit et la minéralité propre à Chablis). Les vignes sont situées à Préhy, plateau très venteux qui permet aux raisins de bien résister aux maladies, ce qui a certainement aidé Clotilde Davenne à prendre la décision de travailler en biologique.

Reconnaissance

- Coup de cœur à plusieurs reprises dans : • Burgondia d'Or et Guide des Vins Gilbert et Gaillard • Cité dans les magazines Bourgogne Aujourd'hui et le Figaro Magazine • Cité dans le magazine Cuisine et Vins de France • Guide des Vins Gilbert et Gaillard • Le Grand Guide des vins de France Bettane & Desseauve • COUP DE CŒUR GUIDE HACHETTE

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Chablis Premier Cru	Conservation	8 à 12 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil

Vin à la robe or soutenue avec des reflets verts ainsi qu'une limpidité éclatante. La pureté s'en dégage.

Nez

Complexe, riche, fin et racé au caractère minéral typique de l'appellation. La trame aromatique nous apparaît sous des arômes de beurre frais, de pomme verte, de fleurs blanches, d'amande et d'agrumes, rehaussés de notes mentholées.

Bouche

Très racée, fine et minérale; la charpente est constituée par une acidité élégante et bien présente. Équilibre de haut vol entre les composantes du vin. Des arômes de melon, d'agrumes, de craie s'expriment. Belle longueur ! Conclusion: grand terroir, classe et minéralité superbes.

Accord mets/vin

Avec les poissons et les charcuteries fines, avec les volailles et les viandes blanches qu'on veut mettre à l'honneur. Sur un tartare de thon, des Saint-Jacques juste poêlées, un lapereau à la moutarde, brochette de lotte sauce béarnaise, saumon à la menthe en papillote

Commentaires

- Chablis issu de culture en biologique. - Aucun élevage en barrique, Clotilde Davenne ne veut rien enlever de la pureté et de la typicité apportée par le sol calcaire kimméridgien de Chablis. Les vinifications sont classiques. Les raisins sont pressés avec un presseur pneumatique. Fermentation en cuve inox. Élégance et minéralité sont donc au rendez-vous. Sucre résiduel: moins de 0.6g/L

En une ligne

PURETÉ, élégance et complexité décrivent parfaitement ce Chablis 1er Cru.