



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



## ● Montée de Tonnerre Chablis 1er Cru MAGNUM

15425271

### Historique

Julien Brocard est le fils de Jean Marc Brocard. Il produit sa propre gamme de vins composée de 7 vins issus de 7 parcelles différentes. Toutes ses parcelles sont cultivées en biodynamie. Chacune exprime la typicité de son terroir grâce notamment à des tailles de foudres adaptées. Le lieu dit « La Boissonneuse » est une parcelle en appellation Chablis, d'un seul tenant de 11 hectares, où coule en contrebas la source du Tôt, vénérée par nos anciens. Située sur les côteaux de Préhy, cette parcelle bénéficie d'une particularité exceptionnelle dans la finesse et la minéralité du terroir Kimméridgien. C'est un mille-feuille d'argile et de calcaire, truffé de fossiles qui affleurent à l'horizon terrestre. C'est donc tout naturellement que cette parcelle s'est imposée pour le choix d'une culture en biodynamie afin de sublimer cette terre et concrétiser de la manière la plus aboutie la philosophie du Domaine.

### Reconnaissance

94 points - Decanter (mill 2021)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine des 7 Lieux
<b>Région viticole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Chablis Premier Cru	<b>Conservation</b>	7 à 8 ans
<b>Service</b>	12°-13°C		

### Description

#### Oeil

Robe jaune pâle à reflet vert

#### Nez

Nez sur des arômes de citrons, fruits jaunes, écorces d'orange, poivre vert.

#### Bouche

Agrumes (zestes d'orange et de citron). Un vin dense, structuré avec une belle résistance.

**Accord mets/vin** Fruits de mer, pétoncles, risotto de champignon, saumon.

### Commentaires

Sucre résiduel: 0,9 g/l Le Premier Cru Montée de Tonnerre se situe à droite de la vallée. C'est certainement le plus complet des Premiers Crus, il concentre minéralité, notes floral et richesse, c'est un grand vin de garde. Sol de type Kimméridgien Exposition Sud-Est Vinification et élevage: Le travail en cave se fait au rythme du cycle planétaire. Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique en foudre. Fermentation malolactique menée jusqu'à son terme pendant 12 mois.

### En une ligne

Ce premier Cru exprime avec finesse la pure typicité du terroir chablisien.