

Chablis Premier Cru 2024

Avec les Chablis Grand Cru, les Chablis Premier Cru représentent le sommet de la pyramide des appellations Chabliennes. Plus complexes, d'un potentiel de garde plus élevé, plus riche, ce sont, en quelques sortes, les Joyaux de la Couronne de Chablis.



Vignes

Commune : Beines
Appellation d'origine contrôlée : Chablis Premier Cru
Culture : certifiée HVE
Terroir : sol caillouteux, riche en calcaire kimmeridgien et argile, coteaux exposition sud - sud-est
Superficie du vignoble : 5,50 ha
Cépage : Chardonnay
Âge moyen des vignes : 48 ans
Travail du sol : mécanique
Parcelles : Vau Renard, Le Verger

Vinification & Elevage

Récolte : mécanique
Vinification : pressurage pneumatique doux, débourageage à froid, levures indigènes, fermentation thermorégulée
Élevage : 30% fûts de chêne, 70% cuves inox

Dégustation

Son nez est élégant et raffiné, dévoilant des notes d'agrumes mûrs, de fruits blancs et une subtile minéralité crayeuse. En bouche, l'attaque est vive et cristalline, avec une belle tension saline et minérale. La texture est soyeuse et ample, offrant des arômes de fruits jaunes, de fleurs blanches et une touche beurrée. La finale longue et persistante laisse une sensation de fraîcheur et de finesse.

Accords Mets & Vins

Devant tant de richesse, la liste d'ingrédients possibles et la complexité des recettes s'étendent. Une volaille crémée aux morilles, un saumon à l'oseille ou des coquilles Saint Jacques au foie gras conviendront parfaitement. Vous pourrez aussi vous laisser tenter par une blanquette de veau ou un canard à l'orange.

Note du millésime

Le millésime 2024 en Bourgogne a été marqué par des conditions climatiques délicates. En effet, nous avons eu un printemps et un été très pluvieux, des températures globalement fraîches, et une forte pression des maladies tout au long du cycle végétatif. Ces éléments ont engendré des rendements faibles, avec une récolte compliquée, souvent parcellaire, et parfois tardive.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81

Chablis Premier Cru 2024

Along with Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru represents the pinnacle of the Chablis appellation pyramid. More complex, with greater aging potential, and richer, they are, in a way, the jewels in the crown of Chablis.



Vines

Municipality: Beines
 Appellation of Origin: Chablis Premier Cru
 Cultivation: HVE certified
 Terroir: Stony soil, rich in Kimmeridgian limestone and clay, south-southeast facing slopes
 Vineyard area: 5.50 ha
 Grape variety: Chardonnay
 Average vine age: 48 years
 Soil cultivation: Mechanical
 Plots: Vau Renard, Le Verger

Vinification & Aging

Harvest: mechanical.
 Vinification: gentle pneumatic pressing, cold settling, indigenous yeasts, temperature-controlled fermentation.
 Aging: 30% oak barrels, 70% stainless steel tanks.

Tasting

Its nose is elegant and refined, revealing notes of ripe citrus, white fruit, and a subtle chalky minerality. On the palate, the attack is lively and crystalline, with a beautiful saline and mineral tension. The texture is silky and ample, offering aromas of yellow fruit, white flowers, and a buttery touch. The long, lingering finish leaves a sensation of freshness and finesse.

Culinary & Wine Pairing

With such a wealth of options, the list of possible ingredients and the complexity of the recipes expand. A creamy chicken sauce with morels, salmon with sorrel, or scallops with foie gras would be perfect choices. You could also be tempted by a veal stew or duck à l'orange.

Vintage rating

The 2024 vintage in Burgundy was marked by challenging weather conditions. Indeed, we experienced a very rainy spring and summer, generally cool temperatures, and high disease pressure throughout the growing season. These factors resulted in low yields, a complicated harvest, often piecemeal, and sometimes late.



Domaine Verret
 14 route Champs
 89530 Saint-Bris-Le-Vineux
 +33 3.86.53.31.81