



Une connaissance pointue des sols et sous-sols du chablisien permet à J. MOREAU & Fils d'identifier chaque nuance, chaque caractère des différents terroirs, pour en révéler toute la complexité et la richesse, à chaque millésime. Fidèle à ses origines et à sa culture, la maison élève tous ses vins avec patience : un jour de cave est aussi important qu'un jour de soleil dans les vignes. La Maison J. MOREAU & Fils signe de grands vins de garde à Chablis depuis 1814.

### Cépage

100% Sauvignon.

### Histoire

Sur la rive gauche du Serein, à 15 kilomètres au Sud-Est de Chablis, au coeur du pays de l'Auxerrois, le vieux village viticole de Saint-Bris-Le-Vineux est connu pour ses spectaculaires carrières souterraines, qui furent exploitées pour la construction d'Auxerre et de Paris.

On y récolte également le seul Sauvignon de Bourgogne, jadis appelé «épicier». Vin typique de son cépage, formant transition entre Loire et Bourgogne, il fait preuve de réelles qualités qui lui ont valu de devenir VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) en 1974, puis très justement AOC en 2002.

### Origine

Loire et Bourgogne se rejoignent sur cette terre d'exception dont on façonna les pierres pour construire, à Paris, le Panthéon.

Unique exception dans la région, les sols argilo-calcaires du fameux Kimméridgien accueillent ici des pieds de Sauvignon.

### Vinification et élevage

- Vendange rentrée en moût- débouillage statique
- Fermentation de 7 à 10 jours en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (18 à 20°C) pour réhausser tout le fruit et la typicité du cépage Sauvignon
- Fermentation malolactique réalisée à 100 %
- Élevage sur lies durant 4 mois pour apporter de la complexité et enrichir le vin

### Notes de dégustation

Des arômes intenses au nez de litchi, de cassis et de fruits exotiques. Gourmand et acidulé en bouche, avec des arômes de fruits à chair jaune comme l'ananas et une touche de minéralité caractéristique et rafraîchissante.

### Accords mets et vins

Servir en apéritif tout simplement ou sur des huîtres, des fruits de mer, du poisson, des viandes blanches et des fromages frais.

### Service

Servir idéalement à 10°-12°C.

### Potentiel de garde

Un vin agréable et vif qui se consommera dès aujourd'hui et pourra se conserver 3 à 4 années dans de bonnes conditions.





Millésime : 2021

2021 a été un millésime éprouvant à Chablis, depuis le gel d'avril aggravé par l'avancée précoce de la vigne jusqu'aux vendanges. Les changements climatiques brutaux ont imposé leur tempo tout au long de l'année et il a fallu s'adapter.

La récolte a débuté autour du 20 septembre et s'est rapidement terminée, 2 semaines plus tard. A leur arrivée en cuverie, les raisins ont été triés et vinifiés avec précision avec une attention particulière portée sur la balance aromatique.

Le potentiel aromatique justement des mouts s'est très vite révélé, avec des notes fraîches d'agrumes typiques des vins de Chablis et un bel équilibre entre vivacité et sucres à l'image des grands blancs de Bourgogne. Un millésime, très faible en volume mais au profil très classique au final.