



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 % Chardonnay.
Rendement de 58 hl/ha.

Histoire

La dernière liste des Premiers Crus a été communiquée en 1986. 79 lieux-dits y sont classés couvrant une superficie d'environ 700 ha. Les viticulteurs chabliens ont procédé à un regroupement de ces lieux-dits sous des noms de climats pour n'en utiliser que 17. Les vignobles concernés s'étendent de part et d'autre du Serein sur les communes de Chablis, Fontenay, Maligny, Chichée, La Chapelle-Vaupelteigne, Courgis, Fleys et Beines.

La large vallée des Vaillons se situe sur la rive gauche du Serein. La diversité des sous-sols de ce Premier Cru se retrouve dans les parcelles de Beugnon, de Chatain et de Minot. Vinifiées séparément, les cuvées issues de ces 3 parcelles ont ensuite été assemblées pour exprimer à merveille toute la richesse du millésime.



Origine

Situé sur la rive gauche du Serein, au centre de la côte, au sud-ouest de Chablis, les 105 hectares de Premier Cru Vaillons jouissent d'une exposition particulièrement favorable, et, à juste titre, d'une excellente réputation.

Coteaux en pentes douces. Marnes du Kimmeridgien

Vinification et élevage

- pressurage pneumatique
- débordage statique par le froid
- démarrage de la fermentation alcoolique en cuves acier inoxydable ;
- au bout de 3 jours, soutirage de 15 % des jus et entonnage en fûts à grains fins pour poursuite des FA ;
- pour la partie en cuve fermentation de 7 à 10 jours en cuves acier inoxydable sous contrôle des températures (18 à 20°C) pour conserver un maximum de fruit et de glycérol ;
- batonnage pendant 3 mois de la partie en fûts ;
- fermentation malolactique à 100 %
- élevage sur lies fines jusqu'au mois de mai.

Notes de dégustation

Sous sa robe assez claire, or pâle ou or vert. Le vin est structuré et long en bouche. Du plus minéral, fermé dans sa jeunesse, au plus floral, qui développe des arômes tout en finesse et en subtilité au fil des crus, le Premier Cru enchante le palais.

Accords mets et vins

Idéal sur des poissons légèrement épicés, des viandes blanches rôties ou grillées.



J. MOREAU & FILS
MAISON FONDÉE EN 1814

CHABLIS

1^{ER} CRU « VAILLONS »

2019



NOMINÉ
Nominated

Concours des Vins de Chablis 2021

2018



MÉDAILLE D'OR
Gold Medal

Mundus Vini 2020



92 pts- MÉDAILLE D'ARGENT
Silver Medal

International Wine Challenge 2020



MÉDAILLE DE BRONZE
Bronze Medal

DECANTER World Wine Awards 2020

2017



Un joli nez de fleurs blanches qui évolue sur des notes minérales. Il en va de même de la bouche vive qui y ajoute les agrumes. Un vin plaisant et bien équilibré.

A pretty nose of white flowers also developing mineral notes. The same applies to the lively mouth, with citrus aromas in addition. A pleasant and well-balanced wine.

