



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

Accords mets et vins

Servir en apéritif tout simplement ou sur des huitres, 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.

