



Petit Chablis



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble de Chablis, dans l'Yonne.

Communes de production : cette appellation peut être produite sur l'ensemble des communes du Chablisien.

CARACTÈRES DES VINS

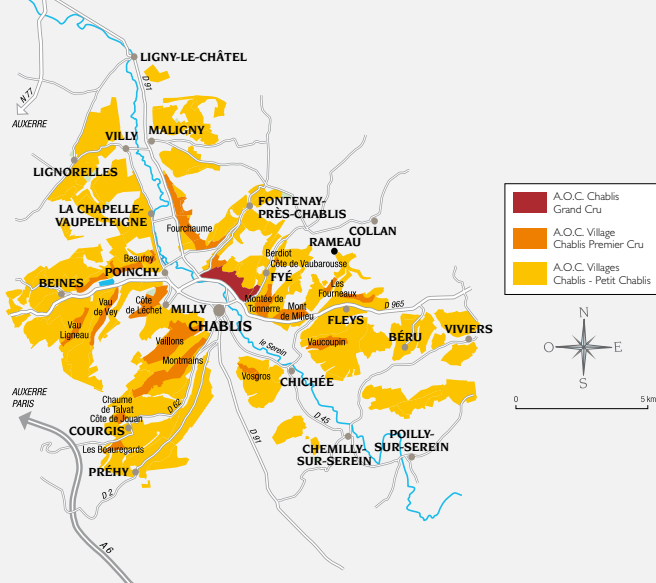
Sous sa robe or clair et brillante, paille de seigle, parfois rehaussée de reflets verts, ce vin **blanc** cultive des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pierre à fusil). On y croise quelquefois la pêche, les fruits blancs. La bouche est vive et légère, équilibrée en acidité. Cette attaque enthousiaste se poursuit par une rondeur aimable. Son souffle iodé appartient aux caractères du pays. Son gras s'accorde à sa fraîcheur pour offrir au palais une sensation persistante et parfaitement composée. On le déguste jeune mais l'attendre deux ans est idéal.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : né loin de la mer, il affiche pourtant de jolis arômes iodés qui plaisent bien aux huîtres, tartares de poisson et autres crevettes crues, grillées ou en sauce. On le sert aussi volontiers avec la petite friture de rivière, les sardines grillées et de nombreux poissons. Mais c'est aussi et surtout sa grande vivacité, synonyme d'énergie, qui séduit chez lui. Les œufs au plat et les omelettes trouvent en lui un maître, capable de dompter cette rondeur un peu lourde. Il met également parfaitement en relief l'andouillette et les escargots. Les fromages de chèvre, eux aussi, sont à l'aise avec le caractère espiègle du Petit Chablis, sans oublier les fromages à pâte pressée ou cuite, comme le gouda et les gruyères. Sa fraîcheur accompagne avec simplicité les salades d'été et les apéritifs servis avec des gougères.

Températures de service : 8 °C à l'apéritif,

9 à 10 °C à table.



SITUATION

De part et d'autre de la vallée du Serein, l'Appellation d'Origine Contrôlée PETIT CHABLIS a été instituée en 1944. Elle forme l'une des couronnes du Chablisien, ce vignoble qui offre sa porte d'or à la Bourgogne, dans le département de l'Yonne. Chardonnay sur toute la ligne, le Petit Chablis, en réalité, n'a rien de petit.

TERROIRS

Sélectionnés pour cette appellation et leurs plantations, ces terroirs se situent en haut de côte ou sur l'amorce du plateau ; en milieu des calcaires bruns et durs, ou parfois de sols limoneux et sableux, en général entre 230 et 280 mètres d'altitude, d'expositions variées.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vin **blanc** exclusivement, cépage **Chardonnay** (localement appelé Beaunois).

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
1 108 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
49 218 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018