

FRANCOIS MARTENOT

Chablis 1er Cru

2018

Histoire

La Maison François Martenot tire ses origines au début du 20e siècle lorsque Lucien Gustave Martenot acquiert un domaine de 10 ha à Savigny-lès-Beaune. Ce domaine fût créé en 1859 par Monsieur Léonce Bocquet, alors unique propriétaire du Château du Clos Vougeot, et fervent défenseur de la Bourgogne et de son héritage culturel. Le domaine se développe alors grâce à l'acquisition de terres voisines et de nombreux travaux de plantations de vignes et d'ouvrages d'habitations sont entrepris.

Cépage

Chardonnay

Origine

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein.

Vinification

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire entaillé par des vallées. Les Premiers Crus se situent sur une strate datant du Kimméridgien, il y a 155 millions d'années (dépôts d'huîtres minuscules dans la roche, qui rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne), avec une alternance de marnes et de calcaires.



Couleur

Robe claire, or pâle, plus dorée avec l'âge.



Nez

Arômes vifs et minéraux, avec des notes florales. La minéralité l'emporte en bouche, avec beaucoup de fraîcheur.



Palais

Très sec et d'une parfaite finesse, ce Chablis Premier Cru est structuré et long en bouche.

Recommandations

Parfait avec les huîtres chaudes, les poissons en sauce, mais aussi les viandes blanches en sauce (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Fromages de chèvre, Bleus et Comté.

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com