

DÎNER CHABLIS DOMAINE CHANTEMERLE

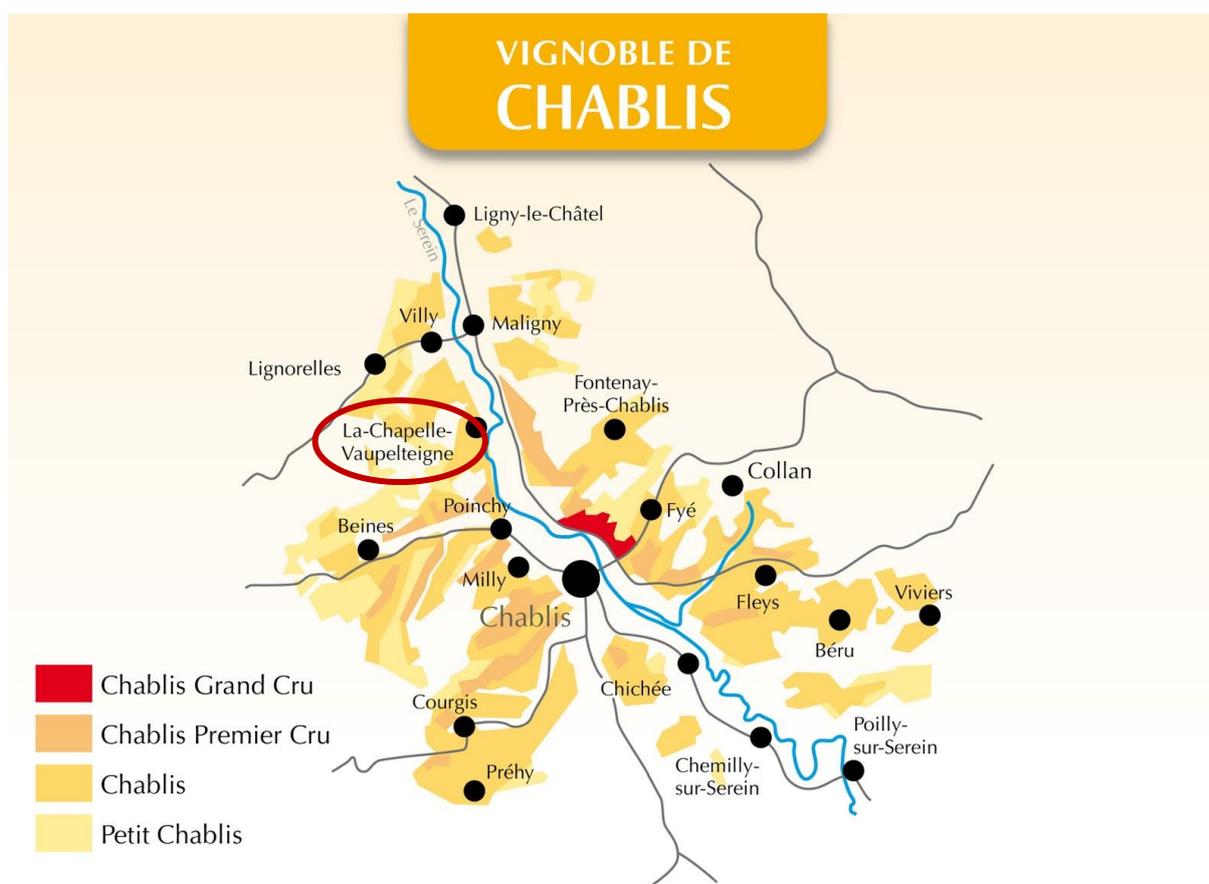
7 MARS 2014

35 personnes présentes

M. Boudin est une ancienne connaissance du CEP. Nous avons découvert ce vignoble lors du 1^{er} diner de gala du 1^{er} voyage du CEP en 1992 à l'auberge des Clos à Chablis. La cuvée « Homme mort » nous avait littéralement scotchés et nous nous étions promis d'aller visiter ce vignoble. Ce fut fait et depuis nous sommes des inconditionnels (deux commandes de Noël et une visite en 2001 + des achats privés).

Je ne vous narrerai pas l'historique car elle est parfaitement décrite sur leur site avec des photos anciennes très esthétiques <http://chablis-boudin.com/49/Historique.html> .

Je ne vous situerai pas la vigne et sa topographie ; tout y est avec des jolies photos http://chablis-boudin.com/50/La_Vigne.html . Disons simplement que ce vignoble est situé au nord ouest de l'AOC.

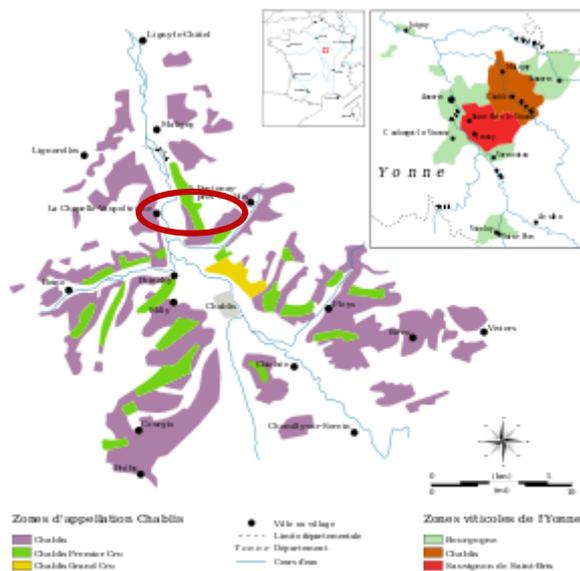


Quelques traits dominants :

- Propriété familiale depuis 4 générations ayant abandonné la polyculture récemment.
- Vendange mécanique depuis quelques années. Cette décision n'a pas modifié les caractéristiques du vin. On sait en effet que la machine à vendanger possède plusieurs avantages : rapidité permettant de choisir le moment idéal par rapport à la météo, qualité du ramassage grâce aux progrès technologiques avec bien sur un impact économique.
- Fermentation alcoolique à 24° pour favoriser le développement des arômes.
- Elevage en cuve sans fut ce qui permet de garder toute la typicité du cépage et du terroir. La vinification est particulièrement soignée et les millésimes sont très typés. Attention pour le vieillissement et pour les accords mets-vins !

Trois appellations au domaine :

- Chablis générique
- 1^{er} cru Fourchaume. Vin très intéressant avec un sous-sol magnifique et une exposition proche de celle des grands crus.
- L'homme mort qui est une toute petite appellation dont le terroir se rapproche des grands crus (Vaudésir) mais dont la faible superficie lui empêche d'en avoir la dénomination. L'avantage : le prix, l'inconvénient : la faible quantité qui limite le volume de la commande à 3 bouteilles par couple.



Tous ces vins sont sensibles à l'oxydation et ceci a deux conséquences :

1. Inutile de garder ces vins au-delà du raisonnable : suggérons 4 ans de vieillissement pour les 2012 et 6 ans pour les 2010 et les 2011. Ces durées sont données pour un vin ayant fait sa fermentation malo-lactique, précision importante à demander au vigneron avant l'achat.
2. Inutile de garder le fond de bouteille pour le lendemain, vous serez déçus
3. Il est intéressant d'acheter des magnums qui gardent les arômes en laissant la minéralité s'épanouir.

Point de dégustation important : la température de service des vins blancs (mais aussi des champagnes et des rosés) dépend de leur teneur en CO₂. Plus elle est élevée plus les vins doivent être servis frais pour exhiler leurs arômes.

♥♥♥ Chablis 2012

A obtenu la médaille d'or au concours des vins de Chablis : jury de connaisseurs s'il en est !

Nez et bouche sur l'agrumes avec une belle vivacité. Belle alliance avec les gougères +++ Un apéritif qui met en joie, croyez le bien. Excellent rapport qualité prix.

♥♥ Fourchaume 2012

Un peu fermé, il a fallu attendre un peu avant que vin s'ouvre. Très différent du précédent avec un nez souple et une bouche avec du gras et de la rondeur. Par certains cotés, on dirait plutôt un meursault !

L'excellente entrée (coquille St Jacques aux agrumes) s'accordait très bien au vin, avec un contraste sympathique

♥♥♥ Homme mort 2012

Au nez et en bouche, on ressent bien le fruit du chardonnay. Ce vin est plus structuré et sa minéralité est bien présente. Il reste néanmoins très rond et accompagne très bien le plat de poisson (colin)

♥♥♥♥ Fourchaume 2011

Le millésime 2011 est vraiment très différent du 2012.

Il est complètement typique de l'appellation avec une belle acidité, de l'agrumes et de la longueur. En cela, il s'oppose au 2012. Il y a donc une question de gout.

Ce vin a très bien accompagné le fromage dont un excellent chaource.