Bessin-Tremblay

Jean-Claude Bessin

Esclusiva Italia

55.000
12 ha: Chardonnay
** In conversione Bio **

2020	Chablis	Bianco	Secco	tappo Diam;
2020	Chablis « Vieilles Vignes »	Bianco	Secco	
2020	Chablis « Montmains » 1er Cru	Bianco	Secco	a esaurimento 2019
2018/19	Chablis « Montmains » 1er Cru	Bianco	Secco	2019 a esaurimento 2018
2020	Chablis « La Fourchaume » 1er Cru	Bianco	Secco	a esaurimento 2019
2019	Chablis « La Fourchaume » 1er Cru	Bianco	Secco	
2020	Chablis « La Forêt » 1er Cru	Bianco	Secco	a esaurimento 2019
2019	Chablis « La Forêt » 1er Cru	Bianco	Secco	
2020	Chablis « La Fourchaume - La Pièce au Comte » 1er Cru	Bianco	Secco	a esaurimento 2019
2018/19	Chablis « La Fourchaume - La Pièce au Comte » 1er Cru	Bianco	Secco	2019 a esaurimento 2018
2020	Chablis « Valmur » Grand Cru	Bianco	Secco	luglio 2022
2017	ROMAIN BESSIN Chablis « Vaillon » 1er Cru	Bianco	Secco	in esaurimento

NATURALMENTE CHABLIS

"Lo stile aziendale è preciso e piuttosto spontaneo, dettato dalla **sobrietà**." - Samuel Cogliati, Borgogna Chablis e Grand Auxerrois

"Un approccio poco interventista, delle fermentazioni con **lieviti indigeni** e dei lunghi affinamenti sui lieviti hanno a poco a poco permesso ai vini di guadagnare densità e polpa, sempre restando di una **mineralità rimarchevole**." - Le guide des meilleurs vins de France 2021

"lo stile interpretativo solitamente, al di là delle differenze tra cru, **riesce a coniugare le peculiarità dei vini di Chablis con delicatezza, tenerezza, compostezza, rigore formale da un lato e naturalezza dall'altro, teorizzando la propria idea di vino, tutta centrata su un equilibrio raccolto**." - Mauro Erro, Il viandante bevitore, nov 2015

"**Azienda tra le più interessanti di Chablis**... La vinificazione in botti e cuvée si mette al servizio dell'uva, **mai un tocco legnoso in questi vini che invecchiano alla perfezione**, con una tensione vibrante que perdura nei finali." - Bettane & Desseauve 2022

Chablis

Chardonnay 100%
da 18 a 40 anni
Vendemmia tardiva, fermentazione alcoolica e malolattica a temperatura controllata. Affinamento in tini e fusti per 15 mesi prima di essere imbottigliati.
23.000
3-4 anni
Frutti di mare, pesce, salumi, formaggi e asparagi. Servire a 11-12°C.
Vino dotato di note fruttate con finale minerale che si sviluppano in rapida successione.
La naturalezza.

Chablis « Vieilles Vignes »

Chardonnay 100%
da 40 a 55 anni
Malolattica completa; successivamente riposa in cuvée di cemento dai sei agli otto mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.
30.000 circa
6 -10 anni
Pesce, in particolare frutti di mare e sushi, piatti speziati nelle annate più fruttate; anche salumi decisi.
Uno Chablis che tratta i Premier Cru da suoi pari. Tipica frutta chiara, densità, equilibrio.
Il brivido di una carezza.

Chablis « Montmains » 1er Cru

Chardonnay 100%
35 anni
Fermenta in tini inox e in barrique; malolattica completa; riposa 18 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.
23.000
8-10 anni
Frutti di mare, pesce, salumi, formaggi e asparagi. Servire a 11-12°C.
Vivace, minerale, citrino. Equilibrato, puro, con finale minerale e fresco; aroma di tiglio, mandorla e burro fresco.
La purezza.

Chablis « La Fourchaume » 1er Cru

Chardonnay 100%
35 anni
Fermenta in tini inox e in barrique; malolattica completa; riposa dai 6 agli 8 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.
8.000
10 anni
Pesci in salsa (filetto di salmone, rombo all'aceto).
Maturo, grasso, vivace, molto minerale sul finale.
Serico e floreale.

Chablis « La Forêt » 1er Cru

Chardonnay 100%

40 anni

Cuvée in acciaio inox e in barrique; malolattica completa; circa 10 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.

8.000

10 anni

Pesci importanti, frutti di mare, carni bianche anche con salse. Servire a 12°.

La Forêt fa parte del vigneto Montmains. Possono richiedere questo nome alcune tra le parcelle più alte, le più pregiate del Cru. Iodato e salino, teso, pulito, energico.

L'eleganza.

Chablis « La Fourchaume - La Pièce au Comte » 1er Cru

Chardonnay 100%

da 60 a 69 anni

Fermenta in tini inox e in barrique; malolattica completa; riposa 18 mesi sulle fecce nobili; lieviti indigeni.

8.000

10 anni e oltre

Pesce spada in salsa di senape, paccheri al ragù di crostacei, cacciucco.

Il terroir gli dona eleganza, note floreali e iodate, un lato sensuale e affascinante. La bocca è potente e di grande persistenza.

La lunghezza.

Chablis « Valmur » Grand Cru

Chardonnay 100%

50 anni

Cuvée di cemento e in barrique; malolattica completa; riposa dai 6 agli 8 mesi sulle fecce nobili; affinamento in bottiglia prolungato; lieviti indigeni.

6.000

7-12 anni

Crostacei, carni bianche, faraona farcita e, se il vino è invecchiato, pollo di Bresse alla crema.

Cremoso, serico, leggero, quasi femminile. Ha molta eleganza e distinzione.

La profondità.

ROMAIN BESSIN Chablis « Vaillon » 1er Cru

Chardonnay 100%

50 anni

Vendemmia manuale; vinificazione e affinamento in barrique borgognona per 18 mesi.

n.d.

10 anni

Pesce alla griglia, crostacei, risotto al tartufo.

Minerale, rotondo, ricco e goloso.

La densità.