

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU  
PÈRE & FILS



À CHABLIS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS



Christian e Fabien Moreau



Esclusiva Italia

80.000

11,8 ha: Chardonnay

Coltura Biologica \*\*



2019/20	Chablis	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2020	Chablis Vaillon 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata
2018/19/20	Chablis Vaillon « Cuvée Guy Moreau » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata ; 2018 in esaurimento
2018/19/20	Chablis Les Clos Grand Cru	Bianco	Secco	quantità limitata

## INCONFONDIBILMENTE CHABLIS

"Christian e suo figlio Fabien hanno messo l'accento sulla viticoltura: lavoro dei suoli, riorganizzazione della superficie fogliare e ben inteso, vendemmie manuali, con una conversione all'agricoltura biologica, attualmente in corso. Le vinificazioni con i lieviti indigeni preservano le **espressioni taglienti dei vini dell'azienda**, che dispone di un favoloso patrimonio di vigne. **Una gamma di vini assolutamente splendida che ci porta ad assegnare le quattro stelle a questa azienda!**" - Bettane & Desseauve 2017

"Moreau e suo figlio hanno portato il Domaine Christian Moreau Père & Fils a essere una delle migliori produzioni di Chablis della regione [...] Dal 2008 le fermentazioni sono condotte usando lieviti indigeni [...] 'I lieviti non selezionati portano complessità ai vini,' spiega Fabien 'ci sono quattro o cinque lieviti che fanno la fermentazione alcolica - uno parte, un altro finisce, e ce ne sono altri che lavorano nel mezzo.'" - Bruce Sanderson, Wine Spectator, 30 set 2016

"I vini mostrano un profilo preciso e teso, con un timbro tecnico ma non tecnicistico." - Samuel Cogliati, Borgogna Chablis e Grand Auxerrois

"Il vigneto è condotto con cura e vendemmiato manualmente. Le vinificazioni sono sempre più fini e precise. Il legno è usato parzialmente, mai in eccesso, cosa che conserva la brillantezza del frutto e lo rende vellutato ed elegante in entrata di bocca." - Le guide des meilleurs vins de France 2021



### Chablis

Chardonnay 100%

47 anni

Raccolta a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio per 10 mesi.

50.000 circa

4-8 anni

Aperitivo, frutti di mare.

Fresco e nervoso, pieno di frutta, sentori iodati, bell'equilibrio.

La pienezza.



### Chablis Vaillon 1er Cru

Chardonnay 100%

56 anni

Raccolta a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio 65% e in barriques 35% (10% nuove) per 6 mesi.

25.000

5-10 anni

Pesci, anche con salse, carni bianche in genere.

Citrino, succoso, delicatamente salino, centro bocca compatto, raffinato.

La gioia di bere.



### Chablis Vaillon « Cuvée Guy Moreau » 1er Cru

Chardonnay 100%

77 anni

Raccolta a mano. Fermentazione con lieviti indigeni, 60% delle uve fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio e 40% in botti per un periodo di 6 mesi. Svolge la malolattica.

3500

6-15

Primi piatti con verdure, omelette ricche.

Diretto, agile ma saldo, importante, grande verve e un pizzico di forza.

Il caratterino.



### Chablis Les Clos Grand Cru

Chardonnay 100%

tra 40 e 65 anni

Raccolta a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio 65% e in barriques 35% (10% nuove) per 6 mesi.

15.000

8-20 anni

Crostacei, cucina asiatica, formaggi di capra.

Intenso, ricco e corposo, aromi muschiosi e minerali, citrino, salino, iodato.

Le note marine.