

# Bessin-Tremblay



Jean-Claude Bessin



Esclusiva Italia

55.000

12 ha: Chardonnay

**\*\* In conversione Bio \*\***



Chablis

2022	Chablis	Bianco	Secco	quantità limitata
2022	Chablis « Vieilles Vignes »	Bianco	Secco	quantità limitata
2022	Chablis « Montmains » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata; metà aprile 2024
2022	Chablis « La Fourchaume » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata; metà aprile 2024
2022	Chablis « La Forêt » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata; metà aprile 2024
2022	Chablis « La Fourchaume - La Pièce au Comte » 1er Cru	Bianco	Secco	quantità limitata; metà aprile 2024
2022	Chablis « Valmur » Grand Cru	Bianco	Secco	quantità limitata; metà aprile 2024

## 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 che 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, energetico.

♥ 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.