DOMAINE CHRISTIAN MOREAU





Chablis

Esclusiva Italia

80.000
11,8 ha: Chardonnay
Coltura Biologica **



Christian e Fabien Moreau

2023	Chablis	Bianco Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; metà giugno 2024
2022/23	Chablis Vaillon 1er Cru	Bianco Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; 2023 a esaurim. 2022
2021/22	Chablis Vaillon « Cuvée Guy Moreau » 1er Cru	Bianco Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; 2022 a esaurim. 2021
2021/22	Chablis Les Clos Grand Cru	Bianco Secco	Tappo DIAM; qtà limitata; 2022 a esaurim. 2021

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 comlessità 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 2022



Chablis

- Chardonnay 100%
- 🏰 47 anni
- Raccolto a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio per 10 mesi.
- **111** 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
- Raccolto a mano; tavola di scelta; pressa pneumatica; in acciaio 65% e in barriques 35% (10% nuove) per 6 mesi.
- **111** 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**
- **─** 6-1!
- ─ 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
- Raccolto 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.