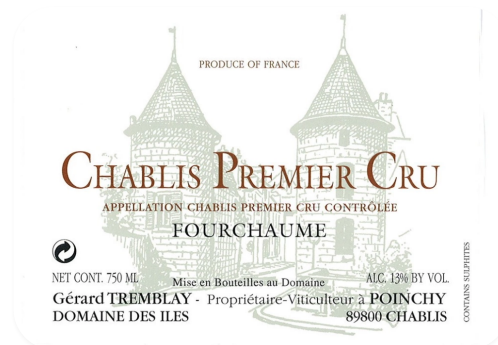


Domaine Tremblay Gérard / Domaine des Iles

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME

Blanc - Premier Cru



DOMAINE TREMBLAY GÉRARD / DOMAINE DES ÎLES

Histoire

C'est l'amour du Chablis qui rythme la vie des TREMBLAY depuis 5 générations. Patiemment, Gérard et sa femme Hélène sont parvenus à tripler le vignoble hérité, passant des 12 Ha d'origine à 33 Ha aujourd'hui dont 10 en premiers Crus...

Vignes & Vins

Surface du Domaine
33 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

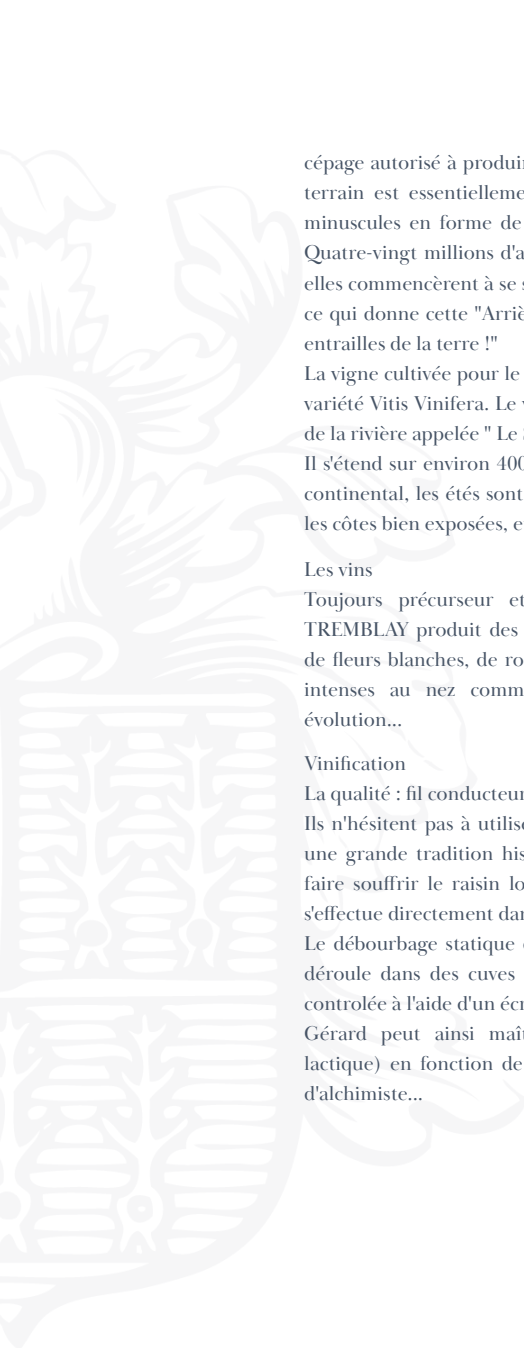
Les plus du domaine

Les Tremblay sont des amis, et ce remarquable propriétaire, qui exploite avec son épouse, Hélène, ce beau vignoble, peut être fier du chemin parcouru.

Ici, toute la gamme vaut une commande : le beau Chablis Premier Cru Beauroy, complexe et parfumé, onctueux en bouche, aux notes subtiles de fruits frais et de noisette, très équilibré, très riche au nez comme le Premier Cru Cote-de-Lechet, alliant finesse et structure, de bonne bouche, qui fleure bon les amandes et les fleurs, ample et persistant. A leurs côtés, un superbe Premier Cru Montmain, au nez complexe et fin, il est très long et persistant en bouche comme le Fourchaume, d'une grande complexité aromatique (fruits secs, pain grillé), très équilibré, gras en bouche, parfait sur une viande blanche rotie. Splendide Grand Cru Vaudesir, avec ce nez très complexe, très typé, un vin associant puissance et distinction, gras et suave, avec des arômes doux de miel, beaucoup de longueur en bouche. Joli Chablis, persistant et très typé, et un Petit Chablis rond, floral, très expansif en arômes primaires. Bien sur, pas la moindre hésitation !

En quelques mots

Le sol caillouteux, argilo-calcaire, appartient géologiquement au Jurassique, le Kimméridgien étant l'étage le plus représenté dans le chablisien. C'est une terre de prédilection pour le Chardonnay, seul



cépage autorisé à produire les Vins d'Appellation Contrôlée "Chablis". Ce terrain est essentiellement formé de " Exogaira Virgula ", des huitres minuscules en forme de virgules présentes il y a 150 millions d'années. Quatre-vingt millions d'années plus tard, les eaux salines s'étant retirées, elles commencèrent à se solidifier pour former des marnes calcaires. C'est ce qui donne cette "Arrière goût minéral qui semble avoir été extrait des entrailles de la terre !"

La vigne cultivée pour le vin est un petit arbrisseau sarmenteux, issu de la variété Vitis Vinifera. Le vignoble de Chablis est réparti de part et d'autre de la rivière appelée " Le Serein ".

Il s'étend sur environ 4000 hectares de coteaux. Le climat est à tendance continental, les étés sont chauds et favorable à la maturité du raisin dans les côtes bien exposées, et les hivers rigoureux.

Les vins

Toujours précurseur et attaché à la qualité de ses vins, Gérard TREMBLAY produit des vins très typés avec des arômes caractéristiques de fleurs blanches, de rose, de miel d'accacia, amples et gras en bouche, intenses au nez comme en bouche, très onctueux et d'excellente évolution...

Vinification

La qualité : fil conducteur de la vinification...

Ils n'hésitent pas à utiliser les techniques les plus sophistiquées alliées à une grande tradition historique...Ils travaillent par gravité pour ne pas faire souffrir le raisin lors de la vendange. Le déchargement des baies s'effectue directement dans un pressoir pneumatique. Pas de vis continue ! Le débouillage statique dure 12 heures et la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en inox dont la température est constamment contrôlée à l'aide d'un écran digne des avions de lignes !

Gérard peut ainsi maîtriser les fermentations (alcoolique et malolactique) en fonction de la qualité de chaque millésime. un vrai travail d'alchimiste...