

CHABLIS 2022

Domaine Schaller



Situation : Le domaine Schaller est implanté dans le village de Préhy, au cœur du vignoble chablisien. Le village attire de nombreux touristes par la vue imprenable qu'il offre sur le vignoble et par son Eglise Sainte-Claire, dressée au milieu des vignes. Laurent Schaller a vendu durant une trentaine d'année ses raisins à la coopérative mais l'arrivée de son fils Camille en 2014 au domaine, change la donne. Ils élaborent aujourd'hui ensemble leurs propres vins dont deux cuvées 1^{er} cru (Vaucoupin et Vau de Vey).

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2025-2027

Observations : Sur ce terroir, le chardonnay rend compte de son exceptionnelle capacité d'expression en offrant un blanc à la fois gras, minéral et élégant.

Ils nous offrent ici une cuvée aux nuances florales (fleurs blanches) et fruitées aux fines touches miellées, avec une signature minérale, presque saline, extrêmement typique de l'appellation. Est-ce parce que la mer a déposé il y a des millions d'années des sédiments riches en petites huîtres fossiles, que les blancs de Chablis montrent une telle complicité avec les crustacés et les poissons de mer...

Accords gourmands : Plateau de Fruits de Mer, Lotte à l'ail, Bar de ligne en Croute de sel...

