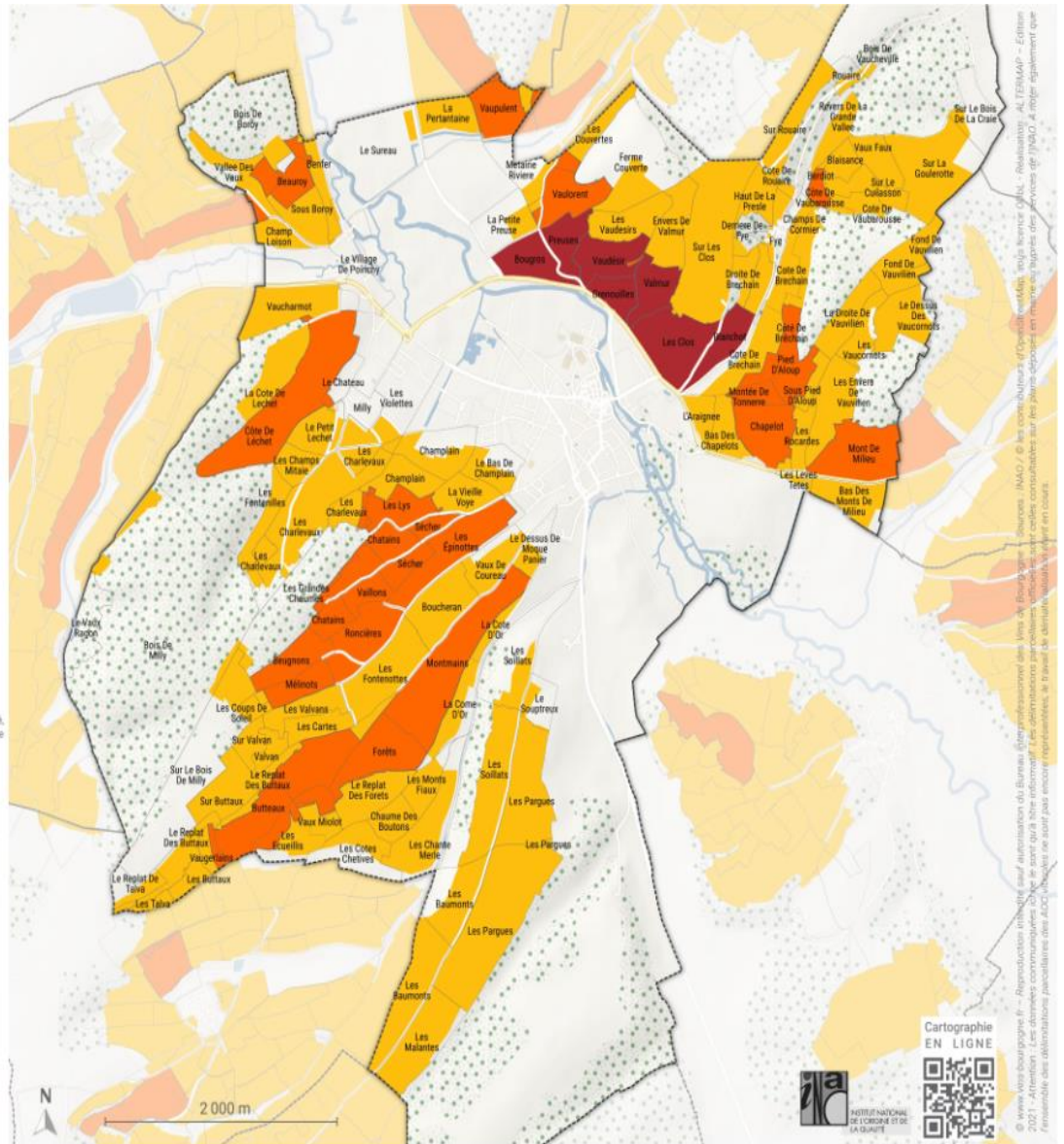


Chablis premiers crus et grands crus

Situation – Historique - AOC



Le chablis est produit en France, dans la région Bourgogne, plus précisément dans le département de l'Yonne, à 20 kilomètres à l'est d'Auxerre.

La région autour de Chablis est un plateau calcaire datant du Jurassique, profondément entaillé par des vallées. L'altitude du vignoble se situe entre 150 et 350 mètres.

Les vignes sont plantées dans un sol brun, chargé en débris calcaires de teinte beige (couleur du Kimméridgien du Chablisien), remplacé en fond de vallée par d'épaisses couches d'alluvions.



Chablis premiers crus et grands crus

L'appellation « chablis » est reconnue officiellement par le décret du 13 janvier 1938, en même temps et par le même texte que le chablis grand cru ; une particularité est la mention que ces vins « ont été récoltés sur les territoires suivants à l'exclusion des parcelles non situées sur kimméridgien » (une originalité, car définissant l'aire de production par l'âge de la roche). Seul le « beunois (nom local du pinot blanc chardonnay) » est autorisé comme cépage ; le nom de l'appellation peut être suivi du nom d'un climat ; le rendement est limité à 40 hl/ha.

En 1967, un décret autorise de rajouter la mention « premier cru », ainsi que le nom du climat.

Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru : les vins de Chablis forment une pyramide dont le sommet est le Grand Cru reconnu le 13 janvier 1938. La superficie totale représente 5822 ha.

Petit Chablis :

Les vignobles de l'appellation Petit Chablis s'étendent de part et d'autre de la rivière Serein. Cette AOC a été créée en 1944. L'appellation Petit Chablis s'étend sur 1230 hectares.

Chablis :

L'assise majeure provient du jurassique, plus précisément du kimméridgien (il y a quelques 150 millions d'années) et l'on trouve ainsi dans la roche des dépôts d'huîtres minuscules qui nous rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne. Certains terroirs mis ainsi en valeur accueillent les Premiers Crus. L'appellation Chablis s'étend sur 3712 hectares.

Chablis Premier Cru :

Une particularité concerne les Premiers Crus ; il s'en trouve de la rive droite et de la rive gauche par rapport au cours d'eau : le Serein (qui traverse le vignoble du sud au nord). Les Premiers Crus les plus réputés sont de la rive droite et encadrent les Grands Crus. L'appellation Chablis Premier cru s'étend sur 778 hectares.

Chablis Grand Cru :

Le Chablis Grand Cru se trouve sur la commune de Chablis et sur la rive droite du Serein (petite rivière qui arrose et traverse le paysage), au nord-est de la cité, entre 100 et 250 mètres d'altitude. Excellente exposition au soleil. Ces Grands Crus se déclinent successivement sur la partie haute de la vallée du Serein : Bougros au nord-ouest, Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur, Les Clos et Blanchot au sud-est. L'appellation Chablis Grand cru s'étend sur 102 hectares.



HAPPYCUVIN 33 - 28/05/2026

Chablis premiers crus et grands crus

La Chablisienne

La cave coopérative La Chablisienne a été créée en 1923. A cette époque , sa particularité était de récolter sous forme de moûts pour permettre une maîtrise totale des vinifications.

En 2023, l'année du centenaire, la cave a l'adhésion de 250 vignerons pour 1220 hectares, soit 22% de l'ensemble du vignoble. Elle dispose, entre autres, de 659 ha en Chablis, 65 ha en Chablis premier cru et 9 ha en chablis grand cru.



Chablis premiers crus et grands crus



Grand cru Château Grenouilles

Il était une fois... Sept Grands Crus, un seul Château... Situé en plein cœur de la colline des Grands Crus, au pied du coteau de Grenouilles, le domaine de Château Grenouilles est un ensemble exceptionnel et unique à Chablis. Un mythe dont La Chablisienne est l'héritière depuis 2003. Le domaine de 7,2 hectares d'un seul tenant, magnifiquement exposé au Sud-Ouest face au village, Grenouille est le plus rare des Chablis Grands Crus. Issu d'une sélection de petites parcelles de vieilles vignes et délicatement vendangé à la main, le Château Grenouilles est un vin blanc légendaire, l'une des plus belles expressions de la minéralité. Doté d'une capacité de garde exceptionnelle, c'est un grand vin qui se révèle avec le temps...

La dégustation

La dégustation se fera autour de 4 premiers crus et 3 grands crus, tous du même millésime 2020, et tous issus de la cave coopérative La Chablisienne, en espérant que la « même » vinification nous permette une approche plus lisible des terroirs. Bien sûr, c'est du 100 % chardonnay. Pour le repas, nous aurons un Chablis premier cru Beauroy 2019 pour accompagner le plat principal.

Deux premiers crus rive gauche, la Côte de Léchet et Les Lys.

Deux premiers crus rive droite, Mont de Milieu et Vaulorent.

Trois grands crus, Blanchot (12,51 ha), Les Clos (25,32 ha) et Château Grenouilles (9,03 ha, dont 7,2 ha sont vinifiés par La Chablisienne).



HAPPYCUVIN 33 - 28/05/2026

Chablis premiers crus et grands crus

Chablis premier cru Côte de Léchet 2020 (rive gauche)

Robe : jaune pâle, reflets verts.

Nez : moyen intense, citronné, note agrumes et fleurs, magnolia. A l'agitation, une très légère minéralité.

Bouche : attaque souple, évolution vive mais une sensation presque sucrée, des arômes d'abricot et de citron. Finale de longueur moyenne, bien tenue par la minéralité et des notes épicées.

Synthèse : Vin délicat, fin, agréable.

Chablis premier cru Les Lys 2020 (rive gauche)

Robe : jaune pâle, reflets verts.

Nez : moyen intense, fleurs blanches, citron, citron vert. A l'agitation, note noisette grillée.

Bouche : attaque vive, évolution vive, du gras qui se dévoile bien, on retrouve les arômes du nez. Finale de bonne longueur, le pomelos, gustativement et olfactivement se retrouve.

Synthèse : du volume, de l'expression.

Chablis premier cru Mont de Milieu (rive droite)

Robe : jaune pâle, reflets légèrement dorés.

Nez : moyen intense, fermé, citronné, légèrement beurré, des notes de fruits secs.

Bouche : attaque franche et ronde, évolution pleine, des notes acidulées, du gras, des arômes citronnés, d'abricot. Finale longue mais fine, saline, minérale.

Synthèse : vin fin, élégant, encore fermé.



HAPPYCUVIN 33 - 28/05/2026

Chablis premiers crus et grands crus

Chablis premier cru Vaulorent 2020 (rive droite)

Robe : légèrement doré.

Nez : assez intense, plus « chaleureux de soleil », fruits blancs, la pêche, on sent une expression plus marquée du terroir. A l'agitation, un petit coté boisé.

Bouche : attaque franche et ronde, évolution dynamique, du volume, du gras, des arômes de tarte au citron. Finale longue, de la mâche, de la minéralité, de la salinité.

Synthèse : vin dynamique, complexe et agréable.

Chablis grand cru Blanchot 2020

Robe : légèrement doré.

Nez : moyen intense, ouvert, fruits bien mûrs, orange, fruits exotiques, un boisé discret, une note de pierre à fusil.

Bouche : attaque ample, évolution gourmande, bien structurée avec une tension minérale et des arômes beurrés. Finale très longue, fine, élégante, fruitée, note minérale allurée.

Synthèse : vin tendu, complexe, avec du potentiel.

Chablis grand cru Les Clos 2020

Robe : jaune doré, légers reflets verts.

Nez : moyen intense, premier un peu de minéralité alliée à un boisé discret. A l'agitation, des saveurs d'agrumes, de fleurs blanches, de poivre.

Bouche : attaque ample, évolution allurée, du volume, un bel équilibre entre la vivacité et le gras, des arômes grillés et beurrés. Finale longue, minérale, des notes de silex, de citron.

Synthèse : Vin puissant, équilibré, de l'élégance et de la finesse.



HAPPYCUVIN 33 - 28/05/2026

Chablis premiers crus et grands crus

Chablis grand cru Château Grenouilles 2020 (servi en magnum)

Robe : jaune pâle.

Nez : moyen intense, complexe, très floral, glycine, magnolia, seringua.

Bouche : attaque ample, évolution pleine avec une puissance structurée et complexe, on retrouve les fleurs du nez, et des notes épicées, poivrées. Finale longue, citronnée, minérale, épicée, poivrée.

Synthèse : vin complet, puissant, sa jeunesse ne livre pas tout, il savoir l'attendre.
