



## ÉDITORIAL

*C'est le printemps à Chablis, signe du renouveau, de petits bourgeons prometteurs d'une future récolte que nous espérons généreuse.*

*C'est le printemps dans les vignes mais pas seulement...*

*Les grands vins que nous commercialisons nous réchauffent le cœur, puisse cette bonne humeur être contagieuse, nous ne demandons qu'à la partager avec vous.*

*Que de bonnes nouvelles à vous annoncer en ce début d'année :*

- *La Chablienne poursuit son chemin et accroît sa présence dans la restauration gastronomique et chez les cavistes.*
- *Vous avez réservé un accueil très favorable aux nouveaux habillages que nous avons présentés lors de notre dernière lettre. Le Chablis La Sereine et le Chablis Les Vénérables - Vieilles Vignes font partie désormais de votre vocabulaire comme s'ils existaient depuis 10 ans. Bravo à vous et merci.*
- *Notre œnothèque recèle quelques merveilleux flacons géants (magnums, salamazars, mathusalems, jéroboams...) et quelques vieux millésimes pour les amateurs. Découvrez-les dans ce numéro.*
- *Notre œnologue veille amoureuxment sur les vins du millésime 2007. Nous vous demandons encore un peu de patience pour les découvrir !!! Affaire à suivre...*

*Je vous laisse prendre connaissance de la vie de notre entreprise, ses vins, ses hommes et son environnement. Vous faites partie de nos amis et c'est un plaisir de vous apporter toutes ces informations. Bonne lecture et à bientôt.*

*Yolande Cressier, Directrice des ventes France*

## SOMMAIRE

	page
À la rencontre de...	
• Olivier Friant, chef sommelier du Restaurant Le Divellec (75, Paris)	2
• Christophe Masseline, Cave Les Vendanges (75, Paris)	3
Dégustations	
• Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Mont de Milieu 2004	3
• Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume 1999	6
• Petit Chablis "Pas si petit" 2006	5
Premières impressions du millésime 2007	4
Agenda	4
Des noms uniques pour des vins uniques...	4
Le vin : un petit chablis "Pas si petit"	5
Le dossier :	
grands contenants et vieux millésimes	6



## Olivier Friant, chef sommelier du Restaurant Le Divellec (Paris, 7ème)

C'est au Cazaudehore La Forestière, à Saint-Germain en Laye, qu'Olivier Friant débute sa carrière dans le monde de la restauration. Après un passage à la Tour d'Argent puis au Relais d'Auteuil, Olivier rejoint Le Divellec où il est désormais chef sommelier. Dans ce restaurant réputé pour sa cuisine marine, il fait partager son amour des vins depuis maintenant 12 ans.

**Olivier, comment avez-vous connu les vins de La Chablisienne ?**

Au Restaurant Le Divellec, je travaille avec La Chablisienne depuis 6 ou 7 ans. Je connaissais déjà la maison suite à mon expérience à la Tour d'Argent. On est venu me démarcher en me laissant des échantillons et je dois dire que je suis tombé "amoureux" des vins de La Chablisienne. Ce sont des vins de très belle qualité, toujours réguliers. Que ce soit petit millésime ou grand millésime, le contenu de la bouteille est toujours à la hauteur. Il n'y a aucun souci. C'est vraiment une maison très sérieuse.

**Quelles qualités de La Chablisienne mettez vous particulièrement en avant ?**

Quand je parle de La Chablisienne, je parle avant tout de ses vins. Vous savez, Petit Chablis, Chablis, 1er Cru ou Grand Cru, c'est toujours très bon. Toujours un bel équilibre sur l'acidité et le fruit et une belle longueur en bouche. En général, quand vous parlez d'acidité aux clients, même s'ils aiment le Chablis, c'est un mot qui leur fait peur. Or là, quand vous leur mettez en avant cet équilibre entre acidité, fruité et persistance en bouche, avec les vins de La Chablisienne, ils ne sont pas déçus.

Le Divellec, 107, rue de l'Université 75007 Paris



**La nouvelle image de La Chablisienne, qu'en pensez-vous ?**

C'est bien. Moi, je pense que de temps en temps, il faut renouveler l'habillement. De plus, ce qui a été fait est sobre et va bien avec La Chablisienne. Je n'aime pas quand il y a trop d'extravagances sur les étiquettes et là je trouve que c'est bien dosé. Les couleurs choisies conviennent parfaitement et surtout vont très bien avec le Chablis.

**Votre coup de cœur actuel parmi les vins de la Chablisienne ?**

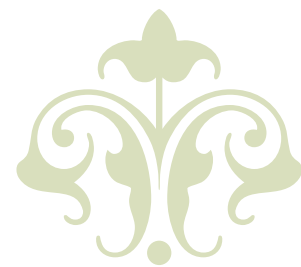
Château Grenouilles. C'est ma référence pour La Chablisienne. En ce moment, je travaille sur les 2004 mais avec ce Château Grenouilles, tous les millésimes sont excellents.

**Quel accord mets et vin préférez vous ?**

Un des plus beaux accords est pour moi le bar en croûte de sel avec un premier cru Mont de Milieu. C'est mon coup de cœur.

**Et si vous deviez résumer La Chablisienne en trois mots ?**

Je dirai sobriété, élégance et finesse.



LA CHABLISIENNE S'ATTACHE, DANS SES VINIFICATIONS, À METTRE EN VALEUR L'EXPRESSION ET LA RICHESSE DES TERROIRS CHABLISIENS. ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAÎCHEUR, ÉNERGIE, TENSION MINÉRALE ET CAPACITÉ D'ÉVOLUTION DANS LE TEMPS SONT DES MAÎTRES MOTS POUR DÉFINIR LE STYLE...

## Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2004

Magnifiquement exposé plein sud dans le prolongement des Montées de Tonnerre, ce premier cru est l'un des coups de cœur d'Olivier Friant.

Vos impressions sur ce Mont de Milieu 2004 ? Il est vraiment très bien, avec un belle limpidité, un belle transparence. Un beau jaune pâle aux reflets dorés. Très appétissant, pétillant à l'œil. Pour le nez, on apprécie la simplicité, la finesse. On apprécie aussi ce côté fruité et floral. Les touches d'agrumes apportent fraîcheur et élégance. Ce vin est typique du terroir de Chablis avec la minéralité, l'acidité et la persistance en bouche. Cette amplitude est digne d'un Chablis de haute qualité.

Avec quels plats peut-on proposer ce vin ? En fonction de son menu ou des poissons que le client a choisi, on peut recommander aisément ce Chablis 1er Cru. Notre chef met toujours les poissons en valeur avec le moins de sauce possible et je conseillerais ce Mont de Milieu 2004 avec un bar au sel, mais aussi avec une belle pièce de turbot rôti nature ou encore une sole meunière.

À quels clients propose-t-on généralement ce Mont de Milieu 2004 ? Pas forcément des connaisseurs avertis, qui eux partageraient peut-être plus sur un Grand Cru. Pour des gens qui veulent se faire plaisir, ce Mont de Milieu convient parfaitement. Il fait partie de mes coups de cœur. Nous avons une large palette de Chablis mais je n'avais pas ce 1er Cru sur ma carte et quand je l'ai découvert, j'ai vraiment été séduit.



RENCONTRE...



## Christophe Masseline

Cave Les Vendanges  
(Paris, 15<sup>ème</sup>)

Après 15 années passées “en boucherie”, Christophe Masseline a rejoint son père il y a deux ans à la Cave Les Vendanges. “C’est mon père qui m’a transmis sa passion des bonnes choses. Je goûte les vins depuis la fin de mon adolescence et j’ai beaucoup appris en suivant un sommelier de renom sur les salons, mais aussi en travaillant dans un domaine viticole.”

À la Cave “Les Vendanges”, on connaît La Chablisienne depuis longtemps ? Moi, cela fait une dizaine d’années que je connais La Chablisienne. Mon père, dans sa cave, a toujours travaillé avec eux. On connaît bien leurs produits.

Que mettez vous en avant pour vendre les vins de La Chablisienne ? La qualité ! De toute façon, ceux qui connaissent sont redemandeurs. On n’a pas de problème pour vendre les vins de La Chablisienne. Pour ceux qui ne connaissent pas, La Chablisienne présente pas mal d’atouts et notamment l’étendue de sa gamme. C’est bien pour nous, car en fonction du budget de nos clients, on peut leur proposer le produit qui leur conviendra. De plus, on met en avant la régularité et le suivi de La Chablisienne. Même dans des années plus difficiles, ils arrivent à faire de bonnes choses. Avec toujours une très belle typicité des vins.

Votre avis sur les nouvelles étiquettes ? Moi, je trouve cela bien. Cela donne une image de modernité. Malgré tout, c’est nous qui connaissons le produit et devons orienter les clients.

Quel est votre coup de cœur actuel pour les vins de La Chablisienne ? Le Chablis Vénérables - Vieilles Vignes 2004. Et, je ne suis pas le seul ! J’ai vu qu’il avait été cité dans différentes revues. Au niveau rapport qualité prix, c’est super. Je le conseillerai bien entendu avec un poisson, grillé ou en sauce, ou bien encore avec des asperges.

Et votre moment préféré pour ouvrir un Chablis, Christophe ? Chez moi, à l’apéritif, je n’hésite pas à ouvrir un Chablis. Mais ici aussi à la cave. Soit pour le faire découvrir ou alors pour partager un bon moment quand des amis passent nous voir le soir. On est sûr de ne pas décevoir. Tout le monde apprécie.

Si l’on vous demande 3 mots pour définir la Chablisienne ? Qualité, typicité et suivi. Lorsque l’on travaille avec des maisons depuis aussi longtemps, ce sont les points que l’on apprécie avant tout. Les vins de La Chablisienne, on les déguste tous les ans et l’on voit que ces critères sont chaque fois réunis. Et c’est pour cela que l’on continue avec eux !

Cave Les Vendanges 51, avenue La Motte Picquet 75015 Paris

## DES NOMS UNIQUES POUR DES VINS UNIQUES

Dans le cadre du lancement de la nouvelle identité de La Chablisienne, nous en avons profité pour remettre aux normes certains habillages. En effet, la loi stipule qu'une étiquette ne peut avoir qu'un seul nom de climat. Ainsi, nos Chablis 1er Cru Fourchaume Vaulorent et L'Homme Mort se nomment désormais Chablis 1er Cru Vaulorent et Chablis 1er Cru L'Homme Mort.

Avec les nouveaux habillages, les différentes cuvées de chablis 1er Cru Fourchaume de la Chablisienne ne changent donc pas de nom ou presque...

Le Chablis 1er Cru Fourchaume reste le Chablis 1er Cru Fourchaume. Pas de modification donc pour cette cuvée emblématique des Chablis 1er Cru. Issue de l'ensemble des différents climats du célèbre "Fourchaume", cette cuvée présente la synthèse quasi parfaite de ce terroir magnifique situé à proximité des Chablis Grand Cru.



Le Chablis 1er Cru Fourchaume L'Homme Mort devient donc le Chablis 1er Cru L'Homme Mort. Le nouvel habillage met en scène avec élégance le nom surprenant et mystérieux de ce climat magnifique de minéralité et de richesse. L'Homme Mort, partie intégrante des Chablis 1er Cru Fourchaume, constitue la partie gauche de ce climat vinifiée séparément par La Chablisienne depuis plusieurs années.

Le Chablis 1er Cru Fourchaume Vaulorent devient le Chablis 1er Cru Vaulorent. Avec le nouvel habillage la mention "Vaulorent" prend le pas sur celle de "Fourchaume". Comment pourrait-il en être autrement pour ce très grand terroir de 1er Cru réellement situé dans le prolongement des Chablis Grand Cru Les Preuses. Un simple chemin les sépare ! Finesse, complexité, richesse et longueur sont les maîtres mots de ce climat vinifié séparément par la Chablisienne depuis 1990.



Téléchargez les notes de dégustations de nos vins sur le site  
[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)  
(rubrique "nos vins", § "nos notes de dégustation")

## la lettre - n°2 - mai 2008

Directeur de la publication : Alain Cornelissens  
Coordination et rédaction : Synissime, Juliette Allain  
Conception graphique : made in mouse®  
Photos : Richard Sprang - Daniel Chaslerie  
Impression : Italic Impression

La Chablisienne  
8 boulevard Pasteur - BP 14 - 89800 Chablis

## Premières impressions du millésime 2007

Après un hiver très doux, les vignes, soumises aux conditions quasi estivales des mois d'avril et mai, ont rapidement présenté une croissance végétative d'une rare intensité. Au mois de juin, certaines parcelles affichaient des stades physiologiques qui avaient pratiquement un mois d'avance sur les cycles habituellement observés. Précocité, sécheresse, stress hydrique étaient alors dans les esprits de chacun. Mais un été contrarié par le froid et perturbé par de nombreuses précipitations, parfois orageuses, a inexorablement freiné ce développement. Sans compter la grêle qui s'est abattue sur le vignoble à plusieurs reprises.

Cela a fini par susciter de profondes inquiétudes en termes de maturité, puis d'état sanitaire. Et puis septembre est arrivé. On devrait même plus exactement écrire : la magie de septembre a opéré. Elle a installé durablement un soleil magnifique qui, en ne quittant plus les coteaux jusqu'à la mi-octobre, a asséché les vignes et les terres et a réchauffé les cœurs. Et le vent du nord, sec, très précieux pour préserver les états sanitaires, s'est également mis à souffler. Oui, un vent d'optimisme a alors parcouru Chablis. Mais pour autant, tout restait à faire. Il a fallu attendre pour vendanger chaque parcelle à un bon état de maturité. Ainsi, les vendanges se sont étalées sur 3 semaines, fait suffisamment rare à La Chablisienne pour être relevé.

À la fin des fermentations alcooliques, les expressions aromatiques sont marquées par les arômes de pamplemousse, d'ananas, mais aussi de poire. Conjointement, les fermentations malolactiques ont permis de bien assouplir la perception acide.

Le millésime 2007 devrait incarner le retour à un équilibre très classique des vins de Chablis, alliant pureté, finesse et tension minérale. Commence pour nous le long et patient travail d'élevage...

## AGENDA

### Week-end du 14 et 15 juin

À la découverte des arômes du vin de Chablis autour d'une dégustation animée. Pour tout renseignement contactez-nous au 03 86 42 89 98.

Les papas à l'honneur, les papas dégustent !

### Les 28 et 29 juin 2008

La Chablisienne aux caves Bailly-Lapierre ! Venez apprécier nos vins, ceux des Vignerons de Buxy, des Vignerons des Terres Secrètes, de la cave des Hautes-Côtes ainsi que les Crémants Bailly-Lapierre dans un site remarquable. (Caves Bailly-Lapierre - Quai de l'Yonne - 89530 St Bris le Vineux)

### Juillet-août

Ouverture permanente du caveau de 9h à 19h

### Septembre-octobre

Fête de la vendange avec dégustation et vente de bourru (Nous contacter pour plus d'informations concernant dates et horaires)

### Les 13 et 14 décembre

Marché gourmand, notre sélection de vins de Chablis sera prête à enchanter vos papilles pour les fêtes ! Producteurs et artisans locaux animeront également ce week-end.

## UN PETIT CHABLIS “PAS SI PETIT”

La Chablisienne renomme son petit Chablis 2006 “Pas si petit”, faisant ainsi un petit clin d’œil à la fameuse dénomination.

Vif et gourmand, le “Pas si petit” séduira les palais aux prémices du Printemps. D’une robe jaune pâle avec des reflets verts, ce vin limpide et brillant, d’une remarquable finesse, rafraîchit par sa trame minérale. Très belle attaque en bouche, aux arômes de fruits mûrs, sa finale est sensuelle. Ce vin d’un réel plaisir est à apprécier dans sa jeunesse.

“Pas si petit” est le vin par excellence à apprécier à toute heure ou à l’apéritif. Au repas, il accompagne à merveille les salades exotiques, un risotto aux asperges, ou des calamars à la plancha, accompagne aussi parfaitement les huîtres, les entrées telles que fromage de tête ou crudités, les poissons grillés, les carpaccios...

### LES AOC DE CHABLIS

Le vignoble s’étend sur 4 753 hectares. L’INAO a décerné 4 AOC :

- Le Petit Chablis récolté principalement sur les plateaux (730 hectares)
- Le Chablis récolté sur les coteaux exposés au nord et à l’est et sur les plateaux (3 156 hectares)
- Les Chablis Premiers Crus sont récoltés sur les coteaux exposés au sud et à l’ouest (767 hectares)
- Les Chablis Grands Crus sont récoltés exclusivement à Chablis et à Fyé, sur les coteaux en rive droite du Serein (100 hectares).

**Appellation :** Petit Chablis.

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Sol et Sous Sol :** Calcaire de Portlandien.

**Densité de plantation :** 5500 à 6500 pieds hectare.

**Situation et Exposition :** Communes de Beines, Béru, Chablis, La Chapelle Vaupelteigne, Chemilly sur Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay, Lignorelles, Ligny le Châtel, Maligny, Poilly, Préhy, Saint Cyr les Colons, Viviers et Villy. Expositions variées.

**Âge moyen des parcelles :** 15 ans

**Taille :** Guyot double unilatérale

**Vinification :** Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

**Élevage :** Durée 6 mois sur lies fines, en cuve.

**Note de dégustation du millésime 2005 du 09/03/2007**

Robe or pâle, vin limpide et brillant. Nez ouvert et persistant avec un beau registre de fruits blancs et de fleurs, tout en finesse.

Bel équilibre en bouche entre la matière, l’acidité et la minéralité.

Le corps élégant est assez remarquable pour l’appellation. Finale longue avec des saveurs de fruits blancs.

Conseils : Vin de réel plaisir à apprécier dès maintenant.

Garde : 2008/2010.

**Note de dégustation du millésime 2006 du 20/04/2007**

Robe jaune pâle avec des reflets verts, vin limpide et brillant. Nez ouvert sur un fin registre de fruits mûrs avec une note de fleurs blanches à l’aération, l’ensemble présente une remarquable finesse. Très belle attaque en bouche avec une belle présentation de gras, d’arômes de fruits mûrs, l’ensemble rafraîchit par une trame minérale. Finale sensuelle avec une belle fraîcheur fruitée.

Conseils : Très grand Petit Chablis.

Garde : 2009/2010.





## GRANDS CONTENANTS ET VIEUX MILLÉSIMES

*Laissez-vous  
tenter !*

VIN	CONT.	DISPO.
-----	-------	--------

### Chablis Grand cru

Les Preuses 1987	JERO	42
Les Preuses 1988	JERO	68
Les Preuses 1997	JERO	25
Fief de Grenouilles 1994	JERO	29
Fief de Grenouilles 1996	JERO	22
Fief de Grenouilles 1997	JERO	44
Château Grenouilles 1987	JERO	156
Les Preuses 1987	MATHU	25
Château Grenouilles 1987	MATHU	22
Les Preuses 1987	SALMA	10
Château Grenouilles 1987	SALMA	10

### Chablis 1er cru

Fourchaume 1993	JERO	60
Fourchaume 1994	JERO	55
Fourchaume 1996	JERO	45
Fourchaume 1997	JERO	147
Mont de Milieu 1996	JERO	24
Montée de Tonnerre 1987	JERO	25
Fourchaume 1994	MATHU	16
Fourchaume 1996	MATHU	14
Fourchaume 1997	MATHU	17
Fourchaume 1985	SALMA	9

### Chablis

La Pierrelée 1988	MATHU	32
La Sereine 1995	SALMA	9
La Sereine 1996	SALMA	9

*Nous consulter  
pour tarification.*

## Magnum de Chablis 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume 1999

**L'exceptionnelle capacité d'évolution  
au vieillissement des vins de Chablis**

est un sujet aujourd'hui plus rarement abordé, tellement nous sommes habitués à déguster, souvent avec plaisir, des vins de Chablis dans leur prime jeunesse autour de belles expressions fruitées et florales.

Mais quand l'occasion se présente de découvrir un beau millésime après quelques années de patience en cave, c'est une véritable invitation à la complexité aromatique et à la fraîcheur minérale, que seuls les grands terroirs peuvent donner. J'ai eu l'occasion de vérifier encore une fois cette "vérité bonne à dire", tout récemment, en dégustant un Chablis 1er Cru Fourchaume 1999 en magnum de La Chablisienne.

*"Belle robe jaune paille, avec des légers reflets verts, ce vin limpide et brillant capte parfaitement la lumière. Nez ouvert d'une remarquable finesse avec de légères notes de miel liquide et une fraîcheur finement florale et végétale. Grande persistance à l'aération, avec une réduction minérale qui complète la palette aromatique.*

*Mise en bouche, marquée par une fraîcheur rayonnante, une matière élégante et fine, tendue par une minéralité subtile. Le registre est parfaitement équilibré entre la richesse et la légèreté du millésime. Longue finale avec une belle présentation minérale.*

*Ce très beau vin du millésime 1999, maintenant à maturité parfaite, est un Chablis 1er cru idéal pour la table avec une gastronomie raffinée. Mariez-le avec une pièce de veau fermier cuit à basse température ou pourquoi pas avec des noisettes d'agneau rosées, le mariage est surprenant. Pour une plus belle présentation, optez pour un passage en carafe une à deux heures avant le service et servez à 12° environ."*

HERVÉ TUCKI, AMBASSADEUR DE MARQUES



Magnum 1.5 litres    Jeroboam 3 litres    Mathusalem 6 litres    Salmanazar 9 litres