

CHABLIS 1ER CRU « LES FORETS » 2022

Patrick Piuze



Situation : Québécois de naissance, c'est la rencontre avec Marc Chapoutier qui bouleversera la vie professionnelle de Patrick Piuze. Après plusieurs années passées à voyager et découvrir les vins du nouveau monde, il ouvrira son propre bar à vin à Montréal en 1997. Puis c'est en 2000 qu'il s'installera en Bourgogne pour y être formé par les plus grands : les maisons Leflaive, Verget, Brocard. Enfin il créera sa propre maison de négoce en 2008.

N'étant pas propriétaire des vignes qu'il exploite, plus qu'un vigneron, c'est un vinificateur, assurant un rôle de conseiller auprès des vignerons et créant ainsi un climat de confiance et un partenariat de longue durée, lui permettant de sélectionner les plus belles parcelles du vignoble chablisien.

Encépagement : 100% Chardonnay d'un âge moyen de 70 ans.

Terroir : Calcaire.

Température de Service : 11 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2025 et au-delà.

Observations : Ce Chablis 1er Cru Les Forets dévoile une robe jaune pâle et cristalline. Des senteurs de citron mûrs mélangées aux fruits à chair blanche se mélangent aux effluves intenses d'un minéral enjôleur. La bouche est immédiatement saisissante par son volume savoureux mais guidé avec classe par une trame minérale profonde. La finale est longue et persistante. Une belle émotion sur les traces des Grands Crus.

Accords gourmands : Truite de Savault aux chanterelles, Noix de St-Jacques, Escalope de veau à la crème d'agrumes...

