

CHABLIS 2022

« TERROIR DE COURGIS »

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

Terroir : Alternance de calcaire et de marnes renfermant des fossiles marins.

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Son nez aux effluves iodés et fumés laisse place à un arrière-plan basé sur arômes de fruits blancs très mûrs, où s'anime des senteurs de fruits secs d'amande et de noisette. La bouche dévoile avec suavité une matière riche, où des saveurs de mousseron et de fruit blanc occupent le premier plan. Cet ensemble doté d'une grande élégance, s'allie à une finale iodée et rafraîchissante. Vin de belle typicité !

Accords gourmands : Crustacés, Huîtres chaudes en sabayon au Chablis, Ris de veau aux asperges...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com