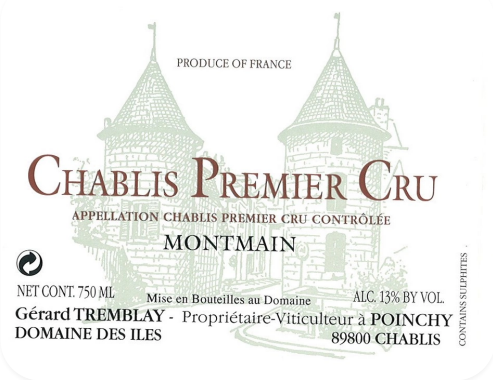
Domaine Tremblay Gérard / Domaine des Iles

Chablis 1er Cru Montmain

Blanc - Premier Cru

Présentation



Cépage : Chardonnay

Surface : 1 ha 50
Âges des vignes : 40 ans

Vinification : Après pressurage, le moût (jus) est amené dans une cuve inox pour débourbage. C'est un débourbage naturel par gravité (pas d'ajout d'enzyme). Il dure entre 12 et 24 heures. Vient la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique qui sont faites avec maîtrise des températures. L'élevage dure 6 à 12 mois en cuve inox dont 20% en fûts de chêne

Caractéristiques : Typique du terroir, d'une très grande finesse en bouche, très aromatique.

Accompagnement : Plat à base de viande blanche en sauce (Poulet façon Gaston Gérard), plat à base de poisson (Saint Pierre sauce Hollandaise), dessert (Saint Honoré)

Millésime 2022 : Elégance et séduction, bouche riche et gourmande, un nez expressif ou s'entremêlent des notes d'amande, de fruits frais et de fumé (Dussert-Gerber Millésimes 2024)

Domaine Tremblay Gérard / Domaine des Iles

Histoire

C'est l'amour du Chablis qui rythme notre vie depuis 5 générations. Patiemment, Gérard, sa femme Hélène puis nous, Vincent et Eléonore, leurs enfants, exploitons plus de 37 Ha de Chablis dont 10 en Premiers Cru (Beauroy, Côte de Léchet, Montmain, Fourchaume).

Toujours précurseur et attachés à la qualité de ses vins, nous produisons des vins de Chablis très typés avec des arômes caractéristiques de leurs terroirs, où le coté minéral se mêle aux senteurs de fleurs blanches.

Sur certains millésimes, les Chablis Tremblay peuvent être gourmands dans leur jeunesse tout en gardant ce potentiel de garde où les vins évoluent sur des notes d'amandes douces, pain grillé, sous-bois...

Vignes & Vins

Nous utilisons les techniques les plus sophistiquées alliées à une grande tradition historique. Notre travaillons par gravité pour ne pas faire souffrir le raisin lors de la vendange. Le déchargement des baies s'effectue directement dans un pressoir pneumatique. Le débourbage statique (naturel) dure 12 heures. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en inox dont la température est constamment contrôlée pour une meilleure maîtrise des fermentations (alcoolique et malo-lactique) en fonction de la qualité de chaque millésime.
Nous produisons chaque année les appellations suivantes : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru Beauroy, Chablis Premier Cru Côte de

Léchet, Chablis Premier Cru Montmain, Chablis Premier Cru Fourchaume, Chablis Grand Cru Vaudésir.

Le Kimmeridgien

Le sol caillouteux, argilo-calcaire, appartient géologiquement au Jurassique, le Kimméridgien étant l'étage le plus représenté dans le chablisien. C'est une terre de prédilection pour le Chardonnay, seul cépage autorisé à produire les Vins d'Appellation Contrôlée « Chablis ». Ce terrain est essentiellement formé de "Exogyra Virgula", des huîtres minuscules en forme de virgules présentes il y a 150 millions d'années. Quatre-vingt millions d'années plus tard, les eaux salines s'étant retirées, elles commencèrent à se solidifier pour former des marnes calcaires. C'est ce qui donne cette « Arrière goût minéral qui semble avoir été extrait des entrailles de la terre ! »

5400 hectares de coteaux au bord du Serein

La vigne cultivée pour le vin est un petit arbrisseau sarmenteux, issu de la variété Vitis Vinifera. Le vignoble de Chablis est réparti de part et d'autre de la rivière appelée "Le Serein" . Il s'étend sur environ 5400 hectares de coteaux. Le climat est à tendance continental, les étés sont chauds et favorable à la maturité du raisin dans les côtes bien exposées, et les hivers rigoureux.