



JEAN DURUP

A.O.C Chablis 1^{er} Cru « Montée de Tonnerre »

CEPAGE : Chardonnay

AOP : Chablis

Alc/vol : 13 %



CONDITIONS CLIMATIQUES :

Les domaines Durup sur cette appellation Chablis s'étendent sur plus de 110 ha. Il s'agit du plus important domaine du vignoble de Chablis A.O.C. Ce vignoble dont la moyenne d'âge est de 25 à plus de 30 ans se situe sur les meilleures côtes environnant la vallée du Serein.

NOTE SUR LE VIN :

Découvrez avec ce 1^{er} Cru Montée de Tonnerre, un très joli Chablis, frais et élancé avec une belle complexité aromatique que l'on retrouve au nez comme en bouche.

L'ensemble est élégant et gourmand et ravira les amateurs dès aujourd'hui pour sa vivacité et sur plusieurs années grâce à sa finesse et à sa complexité.



Chablis Premier Cru

« Fourchaume »

Domaine Durup

CEPAGE :

Chardonnay

VINIFICATION :

Vinification alliant avancées techniques et respect d'une tradition séculaire.

TERROIR :

Le domaine dans cette appellation est concentré sur la commune de Maligny. Il se trouve situé dans les lieux-dits réputés tels que l'Ardillier, la Grande Côte, Bois Séguin et l'Homme Mort. L'exposition est orientée à l'ouest. Toutefois, certaines parcelles regardent le sud et sont généralement situées dans de petites vallées dont le micro-climat favorise la concentration et la richesse.

ELEVAGE :

Toujours en cuves dans le respect de la tradition chablisienne.

COMMENTAIRE :

C'est un vin rond, souple avec une bonne structure typique des Chablis Premiers Crus.

CONSEILS :

Ce Chablis 1er Cru s'accorde à merveille avec les poissons au beurre ou à la crème.

GARDE :

Sa rondeur et sa souplesse permettent de s'en délecter dès à présent ; s'agissant d'un Chablis Premier Cru il gagnera cependant à vieillir quelques années pour s'exprimer à sa juste valeur.



Chablis Premier Cru

« Reine Mathilde »

Domaine Durup

Vin blanc sec. Puissance et élégance.

AOP : Chablis

Alc/vol : 12,5 %

CEPAGE : Chardonnay

VINIFICATION :

Cette cuvée a été réalisée suite à de nombreux essais durant les trois années suivant la naissance de la petite fille de Monsieur Jean Durup : Mathilde la treizième génération.

La cuvée "Reine Mathilde" fait également référence à Mathilde de Flandre, épouse de Guillaume le Conquérant, Duchesse de Normandie et Reine d'Angleterre.

La vinification de ce cru allie avancées techniques et respect d'une tradition séculaire.

TERROIR :

Notre domaine est l'unique propriétaire de cette appellation. La particularité de ce vin provient de son assemblage unique des Chablis Premiers Crus les plus prestigieux que nous produisons.

ELEVAGE :

Toujours en cuves dans le respect de la tradition chablisienne. L'objectif est de conserver au vin la typicité de son terroir sans adjonction "extérieure".

COMMENTAIRE :

Il s'agit d'un vin intense, avec un caractère typiquement chablisien, minéral, vif, développant une très grande finesse en bouche. Le millésime 2009 est équilibré, complexe, intense, long en bouche, associant le fruit, le caractère, la finesse et l'élégance.

CONSEILS :

Ce Chablis 1er Cru s'accorde à merveille avec les poissons et les crustacés.

GARDE :

Déjà très agréable aujourd'hui, il gagnera cependant à vieillir encore quelques années pour atteindre son apogée.