

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLÉ
6 500 PRODUCTEURS

Chablis premier cru

Superficie : 770 ha
Production : 43 900 hl

Le chablis 1^{er} cru provient d'une trentaine de lieux-dits sélectionnés pour leur situation et la qualité de leurs produits. Il diffère du précédent moins par une maturité supérieure du raisin que par un bouquet plus complexe et plus persistant, où se mêlent des arômes de miel d'acacia, un soupçon d'iode et des nuances végétales. Le rendement est limité à 50 hl à l'hectare. Tous les vignerons s'accordent à situer l'apogée du chablis 1^{er} cru vers la cinquième année, lorsqu'il « noisette ». Les *climats* les plus complets sont Montée de Tonnerre, Fourchaume, Mont de Milieu, Forêt ou Butteaux, et Côte de Léchet.

CH. DE BÉRU Vaucoupin 2008 ★★

0,3 ha 2 000 15 à 23 €

Athénais a incontestablement apporté un nouveau souffle à ce domaine replanté par son père, Eric de Béru, dans les années 1980. Un souffle de jeunesse et de modernité, sans jamais s'éloigner d'un terroir qui s'exprime avec bonheur dans ce 2008, un vin charmeur aux arômes de fruits jaunes mûrs et d'agrumes. La bouche portée par une belle acidité s'accommode d'un boisé bien maîtrisé. Puissant et riche, l'ensemble persiste sur la minéralité. Des chambres d'hôtes sont proposées au château : profitez-en pour aller admirer le cadran lunaire qui orne la façade.

Ch. de Béru, 89700 Béru, tél. 03.86.75.90.43,
fax 03.86.75.94.95, contact@chateauberu.com

☑ ☎ t.l.j. 10h30-12h 15h-18h; hiver sur r.v. 🏠 7