WEIBELWEINE



Lucie Thiéblemont, Fleys (Bourgogne)

Chablis 1er Cru «Les Fourneaux» AOP

Millésime	2023
Viticulteur	Lucie Thiéblemont
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Les vignes de 40 ans proviennent de parcelles situées exclusivement dans la commune de Fleys, où le Premier Cru « Les Fourneaux » bénéficie d'un climat légèrement plus chaud que le reste des vignobles de Chablis – d'où son nom. La fermentation alcoolique se fait à température contrôlée (entre 16 et 18°C), suivie d'une fermentation malolactique. L'élevage se fait dans des cuves en inox, puis pendant 12 à 16 mois en fûts de chêne (Demi-Muids de 400 litres).

Notre note de dégustation

Belle couleur jaune paille. Le nez déploie un parfum envoûtant de fleurs, accompagné de subtiles notes d'amandes et de miel, ainsi qu'un riche bouquet de fruits mûrs. En bouche, c'est une véritable fête: délicat et rond, parfaitement équilibré, avec une remarquable suavité qui met magnifiquement en valeur le terroir et son climat. Finale longue.

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch

Lucie Thiéblemont



Lucie Thiéblemont et Charly Nicolle se rencontrent en 2010, alors que Lucie officie en tant que cheffe au prestigieux restaurant trois étoiles «La Côte Saint-Jacques», près de Chablis. Issu d'une famille forte de plus de 50 ans d'histoire viticole, Charly dirige son propre domaine depuis 2001. Grande amoureuse des vins de Bourgogne, Lucie se lance très tôt avec Charly dans une collaboration prometteuse. En 2015, une opportunité unique se présente: l'acquisition de plusieurs parcelles de vieux Pinot Noir à Tonnerre, près de Chablis. Ce projet marque le début de la production de leur Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs et donne naissance à un nouveau domaine portant le nom de Lucie. En 2020, le domaine s'agrandit avec l'ajout de l'appellation Chablis, proposant un Chablis Village remarquable et un Premier Cru exceptionnel. Les vignes du Premier Cru bénéficient d'un microclimat légèrement plus chaud que d'autres parcelles de Chablis, conférant à ces vins un caractère unique. Actuellement, le domaine est en pleine transition vers l'agriculture biologique et s'apprête à offrir ses premiers Chablis certifiés bio dès 2026.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch