weibelweine

Lucie Thiéblemont, Fleys (Bourgogne)

Chablis AOP



Millésime	2023
Viticulteur	Lucie Thiéblemont
Région	Bourgogne
Degré	12.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Ce Chablis provient de vignobles situés sur la rive droite du fleuve Serein, qui traverse la région de Chablis. Il se distingue par son équilibre et son caractère délicieux. La fermentation alcoolique a eu lieu à des températures comprises entre 16 et 18°C, suivie d'une fermentation malolactique complète. L'élevage sur lies a duré de 10 à 15 mois dans des cuves en inox (50 à 130 hectolitres) et dans des fûts de chêne (500 litres).

Notre note de dégustation

La couleur brillante, avec des nuances jaune-or, brille de clarté et d'éclat. Le parfum envoûtant allie des arômes floraux d'été à des notes fruitées et révèle un caractère iodé évoquant les huîtres et les coquillages. En bouche, le vin est frais et salé, avec une acidité croquante. Une finale juteuse, vive et légèrement maritime.

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