CHABLIS RIVE DROITE

2023 · Blanc · France / Bourgogne



Producteur : Domaine Testut
SAQ (CCNP) : 14883431
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 43.00 $

Appellation : Chablis
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : Cyril Testut
Géologie du sol : Argilo-calcaire, sous sol fossiles d'huîtres. Exposition Sud-Ouest face au Grand Cru Blanchot.
Superficie : 6 Ha.
Encépagement : Chardonnay (100%)
Âge moyen des vignes : 45 ans.

Vinification : Cuve inox selon une charte propre au domaine. Débourbage statique 24 à 48 heures.
Élevage : 8 à 16 mois en cuves.

Accord vin et mets : Servir frais, pas frette! Sortez les huîtres, les poissons fumées ou marinées, les crevettes et les poissons blancs, les fromages de chèvres secs.

Le domaine :

«Le Domaine Testut a été fondé par Philippe Testut en 1967 dans la foulée de la création du célèbre Château Grenouille. La particularité, et qui en fait une grande qualité, c'est que 80% de ses vignes reposent sur la rive droite du Serein, c-à-d au cœur historique même de l'appellation Chablis entre la Montée de Tonnerre (1er cru) et Blanchots (Grand Cru); les italiens diraient : classico. Dans le cas de la cuvée Rive Droite, les vignes sont issues de sélections massales ce qui confère une complexité aromatique de la part la disparité des vignes lesquelles sont âgées de 45ans ce qui vient appuyer la notion de minéralité et de profondeur dans le vin. »

Revue de presse :

Marc André Gagnon, VinQuébec, Jul 2025

Un très beau chablis qui s'ouvre sur des aromes rappelant la pêche, la poire et le miel.
C'est sec. D'une belle présence. Ample, assez gras avec une belle touche minérale. Un beau chardonnay. Succulent. Longue finale.

https://www.vinquebec.com/revues/domaine-testut-chablis-rive-droite-2023/

Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, May 2025

Un chablis absolument délicieux. Bien typé avec ses notes d'iode, de coquillage, de poire et de tilleul. Un fruité mûr, cristallin, une acidité fine et énergique, une impression satinée. C'est long, mûr, fin et juste assez long. On se rapproche en qualité du niveau d'un premier cru, mais avec un prix d'ami. On achète les yeux fermés.

https://www.journaldemontreal.com/2025/05/03/les-grosses-quilles-du-samedi