# CHABLIS

**2025 · Blanc · France / Bourgogne**




**Producteur :** Nicolas Potel
**SAQ (CCNP) :** 14045171
**Couleur :** Blanc
**Format :** 750ml
**Prix :** 36.00 $

**Appellation :** Chablis
**Type de produit :** Vins
**Pays :** France
**Région viticole :** Bourgogne
**Nom du propriétaire :** Cottin Frères
**Géologie du sol :** Kimmeridgien : on y retrouve donc des dépôts d'huîtres minuscules qui nous rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait la Bourgogne à l'époque Jurassique.
**Encépagement :** Chardonnay (100%)

**Vinification :** Après un pressurage délicat, un collage et un débourbage légers, les moûts sont mis en fermentation en cuves inox avec contrôles des températures.
**Élevage :** Sur lies fines de 6 à 8 mois.

**Accord vin et mets :** En apéritif lorsqu'il est jeune et bien frais. Puis, avec un peu d'âge, optez pour des terrines de poisson ou de volaille, des poissons grillés ou pochés, les currys et autres plats tandoori, les sushis, et les fromages tels que le fromage de chèvre, le beaufort, le comté et l'emmental. Servir à 14°C.

## Le domaine :

C'est après la mort de son père, Gérard Potel, et la vente subséquente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or à Volnay, que Nicolas Potel décide d'ouvrir une petite maison de négociant en vins à Nuits-Saint-Georges et dont le premier millésime fut 1997. Bien qu'il ait vendu ses parts en 2004 et quitté la barque en 2009, la Maison Nicolas Potel continue ses opérations avec la même philosophie et des ententes conclues à long terme avec ses vignerons partenaires, ayant bâti sa réputation en exprimant fidèlement les différents terroirs et les caractéristiques de chaque millésime.

## Revue de presse :

**Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2022**

Ce chablis est aussi rectiligne que la dernière course à la chefferie du Parti conservateur fédéral. Rien à l'horizon pour lui faire oublier le mordant de son terroir et la pointe d'austérité qu'il impose naturellement au palais. Une cuvée 2021 qui a du chien et qui demande une bonne heure de carafe, ne serait-ce que pour lui tirer les quelques nuances disponibles. C'est bien sec, vivace, amplement iodé. Les huîtres en raffoleront.

*https://www.ledevoir.com/vivre/vin/760145/vendanges-dans-le-medoc-2*

**Mandi Robertson, The Suburban, Sep 2022**

Chardonnay is probably one of the most celebrated and well-known varietals when it comes to wine, yet more than once, I've heard the statement, "I'm ABC." My immediate response is to sigh heavily and showcase a very dramatic and exaggerated eyeroll, and it's the only time I'll ever admit to being a wine snob. Here's why.
ABC, in wine tasting terms, is the acronym for "Anything But Chardonnay," and I think it's a bit ridiculous, really. Chardonnay is one of the most gorgeous, delicious, and diverse wine varietals in the world. It's the chameleon of grapes as it will take on exactly what you want it to — whether that's a steely, mineral, and zippy terroir-driven wine from Chablis, or a silky, smooth and creamy oak aged Chard from Sonoma. That's the beauty of Chardonnay. There are so many different examples that there's a style for everyone.
(...)
Nicolas Potel Chablis
SAQ: 14045171, $31.75 — A lively, acid driven wine with appealing salty lemon-lime notes and green apple. It holds an attractive saline impression, no surprise given the chalky, limestone soil of Chablis is filled with fossilized seashells. Light in body, with an appetizing steeliness, this wine would be the ultimate pairing for oysters. It's also a good place to start for anyone who wants to try Chablis for the first time.

*https://www.thesuburban.com/columnists/mandi_robertson_wines/mandi-robertson-c-is-for-chardonnay/article_ed122754-2a3e-11ed-8749-4f8ed574b9fb.html*

**Natalie Richard, La Tribune, Jul 2021**

Chablis et Nicolas Potel : deux entités irrésistibles qui incarnent le savoir-faire malgré un millésime qui n'a pas été de tout repos en Bourgogne, en plus d'être plus chaud que les précédents. Ceci ajoute de la richesse à l'onctuosité suave du fruit blanc obtenue par un élevage sur lies fines de 6 à 8 mois qui trouve son juste équilibre dans la vivacité naturelle des chardonnays du terroir chablisien.

*https://www.latribune.ca/le-mag/des-vins-blancs-gourmands-et-rafraichissants---4972295feaf8c5238715434960ecbd0e*

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2021**

Belle surprise pour ce chablis provenant de l'activité de négoce de la maison Nicolas Potel. Un chablis «text book» comme disent les Anglos. On devine facilement au nez les tonalités de cailloux, d'agrume et de pomme. Un fruité nourri en bouche avec un vin qui reste délicat par son acidité fine et sa finale crayeuse. C'est vif, droit et tout en fraîcheur.

*https://www.journaldemontreal.com/2021/07/09/chablis-parfaits-vins-dete*

**Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2021**

L’amateur de chablis y reconnaîtra évidemment son chardonnay et l’amateur de chardonnay, son… chardonnay. Car du premier il saisira la nuance coquillage-calcaire fine alors qu’il basculera vers plus d’opulence pour la seconde proposition en raison d’une maturité de sève exceptionnelle. Pas de perdant!

*https://www.ledevoir.com/vivre/vin/616887/le-blanc*