

RÉGNARD

Fondé en 1860



Chablis *Grand Régnard* *2025*

APPELLATION

Le Grand Régnard est issu de vignes appartenant à l'appellation d'origine contrôlée Chablis, plantées sur les coteaux les mieux exposés. Les sols « kimméridgiens » sont constitués de calcaire coquillier et d'argile. Ce terroir unique confère au vin une minéralité remarquable.

MILLESIME

2025 a été marqué par une année précoce et contrastée. Malgré des conditions climatiques complexes, le millésime s'est distingué par une belle qualité, un très bon état sanitaire des raisins et des vins à la fois frais et équilibrés, dotés d'un beau potentiel de garde.

NOTRE TRAVAIL

Vendanges manuelles, sélection des premiers jus de pressurage. Lentes fermentations alcooliques en cuves inox thermorégulées à 18°C. Élaboration de l'assemblage des vins retenus pour cette cuvée, par le maître de chai.

DEGUSTATION

Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets argentés, brillante et limpide. Le nez révèle une belle fraîcheur tout en conservant la puissance et la profondeur de son terroir. Il offre des arômes de fruits frais (poire, citron et agrumes), harmonieusement associés à des notes florales de fleurs blanches. En bouche, le vin se distingue par sa finesse, son élégance et sa remarquable complexité, avec une belle rondeur. Il séduit par sa minéralité affirmée, véritable expression de son origine, ainsi que par une finale d'une impressionnante longueur.

Chablis Grand Régnard

Le Grand Régnard est le fruit harmonieux d'un vin fin, riche et puissant et d'une bouteille reproduisant les plus anciennes du 17ème siècle. Sélectionné parmi les vignes de Chablis les mieux exposées et âgées de plus de 30 ans. Produit en quantité limitée chaque année, ce vin exprime le fruit, la rondeur, l'élégance du Chablis dans sa jeunesse.



« Parce que les plus grands vins se suffisent à eux mêmes »

Nous vinifions chaque vin le plus naturellement possible dans le respect de la typicité du terroir.