

## *Le Chardonnay*

Le **Chardonnay** est le cépage blanc le plus connu dans le monde entier. Cultivé dans de nombreux pays du monde, c'est en Bourgogne, que l'on peut découvrir depuis plusieurs siècles les meilleurs vins blancs issus de sa production. Le Chardonnay dont le nom est emprunté à un village du Mâconnais, est également l'un des raisins principaux pour le Champagne. Dans cette région, le Chardonnay vinifié seul donne le Blanc de Blancs.

Le raisin **Chardonnay** est brillant et doré. Il fait des vins épais et fins traditionnellement secs, parmi les plus fins des vins blancs. En fonction de leur origine, ils peuvent se conserver plusieurs années.

C'est un cépage qui, débourrant tôt, est sensible aux gelées printanières.



En France, on retrouve le Chardonnay principalement en Bourgogne notamment en Côte d'Or où il donne de grands vins (meursault, Montrachet), en Côte de Beaune et Chablis où ce cépage apprécie le sol argilo-calcaire.

Le Chardonnay est également cultivé en Champagne principalement sur la Côte des Blancs (un champagne blanc de blanc est issu de ce seul cépage). On le retrouve également dans le Languedoc où il entre dans la composition du crémant et de la blanquette de Limoux en association avec le mauzin et le chenin.

Le Chardonnay est produit dans toutes les grandes régions viticoles du monde. En Espagne, Italie, Californie, Australie, Chili et Argentine.

Les vins issus de Chardonnay sont des vins amples et élégants aux arômes fins et fruités. En Bourgogne, il est vieilli en fûts de chêne. Les arômes varient selon les terroirs : miel, beurre en Côte d'Or, pierre à fusil, fruits blancs (poire, pêche, litchi) à Chablis. Les champagnes blanc de blanc développent eux des arômes de pain grillé, brioche, de noisette et d'agrumes.

La robe des vins issus de ce cépage est d'un jaune d'or brillant avec des reflets verts.

**Le Chardonnay est incontestablement le cépage roi des blancs de Bourgogne.**