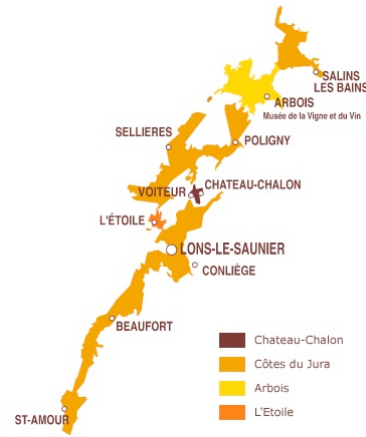




Le Chardonnay





Le Chardonnay



- Cépage originaire de Bourgogne mais ce n'est pas la forme blanche du pinot.
- Cépage qui a connu la plus forte diffusion au travers le monde depuis les 30 dernières années, succès liés à ses caractéristiques organoleptiques et à sa faculté d'adaptation sur quasiment n'importe quel terroir (150000 ha plantés dans le monde).



Le Chardonnay



- Cépage très dépendant des méthodes de vinification, du climat et du terroir, il peut donner des vins ordinaires, variétaux ou des vins fabuleux marqués par leur terroir.
- Débourrement précoce (sensible aux gelées), cépage vigoureux, peu productif en taille courte (30hl/ha) très productif en taille longue (100 hl/ha), mince pellicule (sensible à la pourriture grise).



Le Chardonnay



- Gamme aromatique :
 - Fruitée (ananas, agrumes, fruits exotiques), florale (chèvrefeuille, acacia), fruits secs (noisette), animale (rillettes, viande fumée), minérale, beurre, champignon (mousseron), foin coupé.
- Bouche :
 - élégante, minérale, vive, acidité marquée, amertume dans la jeunesse, alcool donnant de la rondeur, complexité et gras dans les grands crus.



Le Chardonnay



- **Terroirs de prédilection**

- France (33000 ha)

- Bourgogne (13000 ha)

- Sols calcaires (Puligny, meursault, Chassagne)

- Sols marno-calcaires (Corton-Charlemagne)

- Sols argilo-calcaires et marneux (chablis)

- Sols argilo-calcaires et argilo-silicieux (maconnais)

- Champagne (8500 ha)

- Jura (1500 ha)

- Languedoc (7000 ha)



Le Chardonnay



- **Terroirs de prédilection**

- Italie 12000 ha
 - Trentin, Haut-adige, Frioul
 - Franciacorta (sols calcaires)
- Autriche (2000 ha)
 - Kamptal, Wachau
- Etats-Unis
 - Californie (35000 ha)
 - Washington (1300 ha)



Le Chardonnay



- **Terroirs de prédilection**

- Chili (4500 ha)
 - Colchagua, Maipo
- Nouvelle Zélande (1200 ha)
 - Marlborough, Hawke's Bay
- Australie (13700 ha)
 - Mc Laren Valley, Margaret River
- Afrique du Sud (5000 ha)
 - Stellenbosch, Robertson



Le Chardonnay

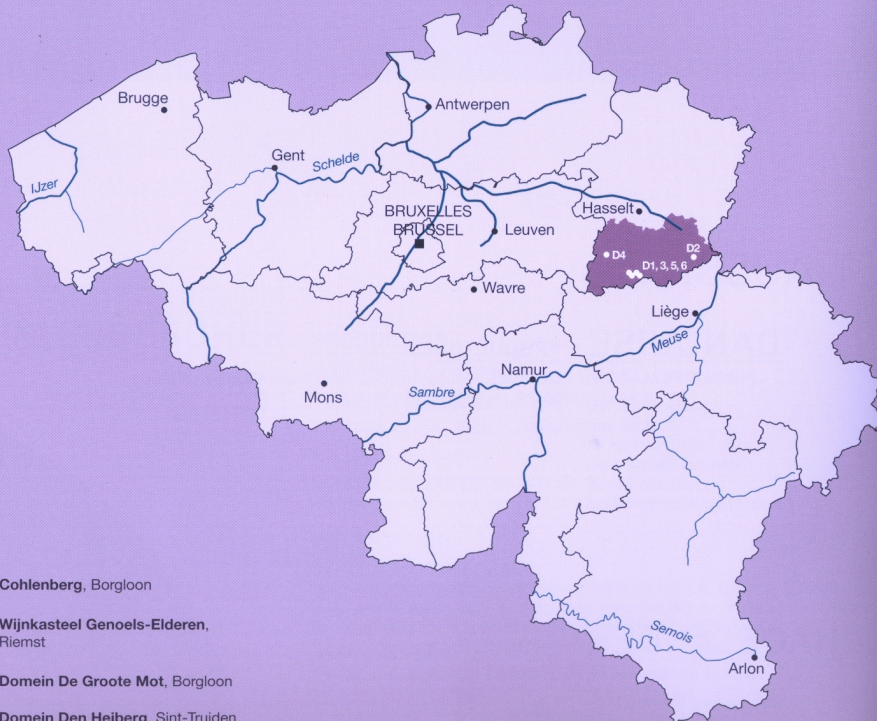


- Longévité :
 - 8-10 ans
 - 10-15 ans pour Les Premiers crus
 - 20-30 ans pour les Grands Crus
- Accord mets-vins :
 - Crustacés, Homard
 - Escargots
 - Cuisses de grenouilles, ris de veau
 - Poisson de rivière
 - Volailles en sauce
 - Fromages à pâte molle.

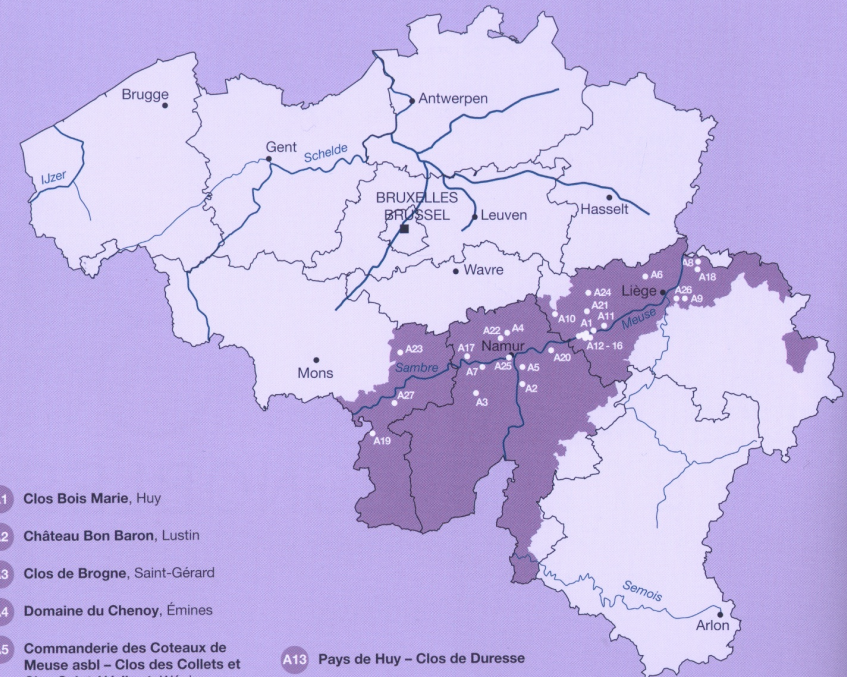
La France



La Belgique



- D1 Cohlenberg, Borgloon
- D2 Wijnkasteel Genoels-Elderen, Riemst
- D3 Domein De Grootte Mot, Borgloon
- D4 Domein Den Heiberg, Sint-Truiden
- D5 Clos d'Opleeuw, Gors-Opleeuw



- A1 Clos Bois Marie, Huy
- A2 Château Bon Baron, Lustin
- A3 Clos de Brogne, Saint-Gérard
- A4 Domaine du Chenoy, Émines
- A5 Commanderie des Coteaux de Meuse asbl – Clos des Collets et Clos Saint-Héribert, Wépion
- A6 Confrérie des Vignobles d'Ans et Environs (COVAE) asbl, Ans
- A7 Vignoble des Croix de Pierre, Floreffe
- A8 Château Dalhem, Dalhem
- A9 Coteau Dame Palette, Flémalle
- A10 Clos des Grandes Ruelles, Marneffe
- A11 Clos Henrotia, Ampsin
- A13 Pays de Huy – Clos de Duresse
- A14 Pays de Huy – Fond du Ry, Couthuin
- A15 Pays de Huy – Clos des Prébendiers
- A16 Pays de Huy – Clos Saint Hilaire
- A17 Domaine viticole Li Bêch-aus Rotches, Jemeppe-sur-Sambre
- A18 Vignoble de la Marnière, Warsage
- A19 Vignoble de la Mazelle, Beaumont
- A20 Clos du Neuf Moulin, Seilles
- A22 Domaine du Ry d'Argent, Bovesse
- A23 Château de Trazegnies, Trazegnies
- A24 Clos des Trémères, Faimies
- A25 Clos de Vigneroule, Jambes
- A26 Viniflem, Flémalle

La Bourgogne



- Principales Régions
 - Chablisien
 - Côte d'Or
 - Côte de Nuits
 - Côtes de Beaune
 - Côte Chalonnaise
 - Maconnais

Le Jura



L'Afrique du Sud

Vins d'Afrique du Sud



La Nouvelle Zélande

