

AGENCE CIDÉO

DISTRIBUTION

« Révélateurs de marques »

Portfolio
CHABLIS



CIDÉO DISTRIBUTION
« RÉVÉLATEURS DE MARQUES »
FRANCE & INTERNATIONAL

Créé par Virgile LACROIX et Julie MARANO, Cidéo Distribution présente ici son Portfolio de Vins de Chablis.

Pourquoi du Chablis ? Car l'Appellation recèle de pépites créées par des vignerons passionnés que nous avons à cœur de révéler et de mettre sur le marché.

Complémentaire à notre savoir-faire Champagnes, le Chablis marque ici une ouverture dans le monde du vin tranquille où le branding comme la distribution trouvent une place pertinente.

CONTACT

distribution@cideo.fr

Margaux Paysant
Sales manager
+33 (0)7 86 29 85 16
m.paysant@cideo.fr

Virgile Lacroix
Co-gérant
v.lacroix@cideo.fr

Julie Marano
Co-gérante
j.marano@cideo.fr

CHABLIS

Les Vins de Chablis sont des vins de Bourgogne issus d'un seul cépage : le Chardonnay.

Ils se déclinent sous plusieurs appellations :

Petit Chablis

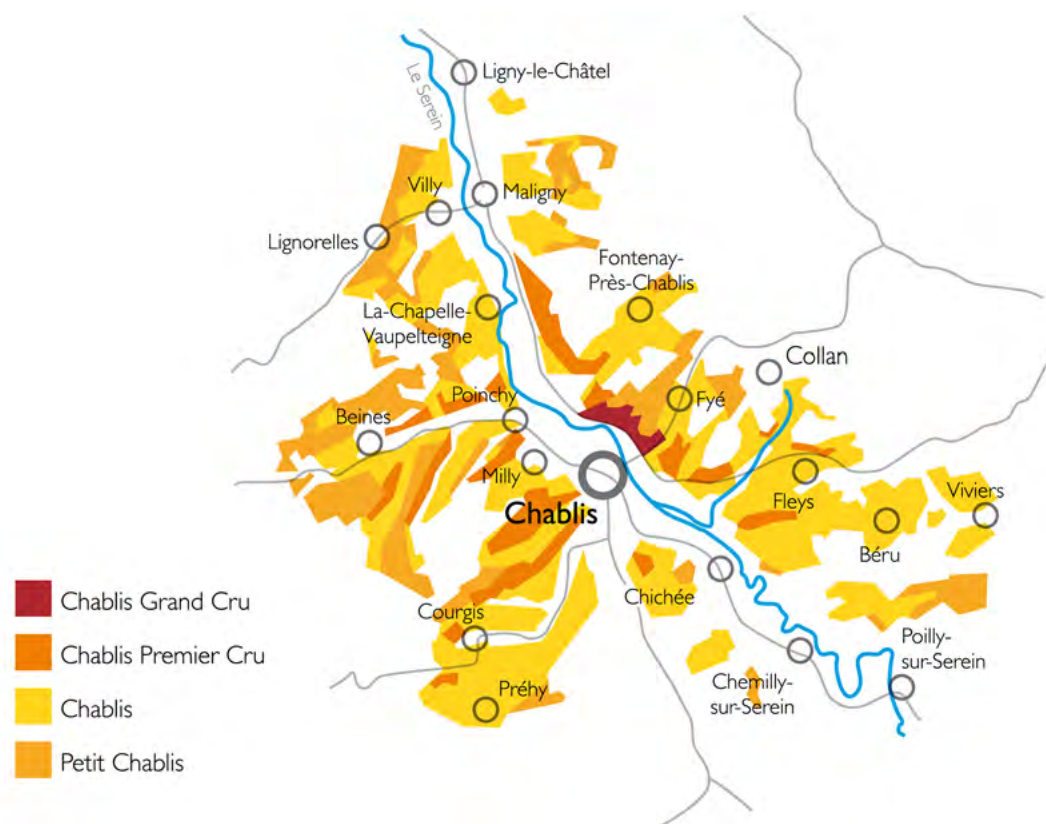
Chablis

Chablis Premier Cru

Chablis Grand Cru

Celles-ci se distinguent par les terroirs dont elles sont issues.

Aujourd'hui, la surface plantée à Chablis est d'un peu plus de 5400 ha. Les volumes produits évoluent selon l'accroissement des surfaces, et sont sujets aux aléas climatiques.



L&C
POITOUT
VIN DE CHABLIS
—gobe—

GAMME

PETIT CHABLIS

CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU « LES FOURNEAUX »

CHABLIS PREMIER CRU « VAUCOUPIN »

L'INEXTINCT - FRANC DE PIED

Tous les produits sont sous réserve de disponibilité.



L&C Poitout se place en avant-garde sur le marché des Vins de Chablis, tant par les arômes de ses cuvées, que dans la personnalité de ses propriétaires et de leur marque.

Catherine et de Louis Poitout sont installés au cœur de Chablis. Tous deux originaires de la région, ce sont de véritables amoureux du Chablisien. Ils cultivent avec passion et bienveillance un vignoble réparti sur les villages de Chablis, Lignorelles, Maligny, Villy et Fleys. Leur viticulture est réfléchie, sensée, bienfaitrice. La faune et la flore sont préservées sous leur bienveillance. Leurs vignes sont à leurs yeux des êtres vivants, qu'ils observent, choient et avec qui un dialogue s'est installé.

POSITIONNEMENT : Dialogue avec la vigne

ORIGINE : Chablis

STATUT : Négociant-Viticulteur

STYLE : Automnal, haut de gamme





PETIT CHABLIS

L'APPELLATION

Les terroirs du « Petit Chablis » se situent de part et d'autre de la vallée du Serein. Instituée en 1944, l'AOC Petit Chablis forme la couronne du Chablisien.

LA VIE DE LA VIGNE

Situés en haut de côte ou sur l'amorce de plateau, les terroirs du Petit Chablis bénéficient de sols limoneux et sableux, jusqu'au calcaire bruns et durs.

LA VIE EN CUVERIE

Le jus profite d'un débouillage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale. La fermentation alcoolique est rapide et la fermentation malolactique complète. Il a été élevé en cuves thermo-régulées au Chai L&C POITOUT au cœur de Chablis. Comme tous les chardonnay du Domaine, il est élevé sans fût afin de mettre uniquement en avant les valeurs de son terroir.

LA DESTINATION

Chardonnay sur toute la ligne, le Petit Chablis, fait partie des cépages nobles de Bourgogne. Avec sa robe paille claire, ce Petit Chablis présente un nez complexe d'agrumes, de gingembre et de pierre à fusil, oscillant entre la pureté et la gourmandise. Sa bouche vive est l'expression d'une grande minéralité, caractéristique du Chardonnay.

L'AVIS DE LOUIS ET CATHERINE

C'est un Petit Chablis parfait pour une dégustation entre amis, à l'apéritif ou en accompagnement de quelques huîtres. On retrouve la vivacité et la fraîcheur du Chablisien, alliées à la chaleur et à la convivialité L&C POITOUT. Pour des moments décontractés, de partage.



CHABLIS

L'APPELLATION

Le Chablis de L&C POITOUT est issu des terroirs du Jurassique. Composé d'une multitude d'organismes marins, le sous-sol présente deux strates géologiques : au Sud du vignoble, le Kimméridgien. Au Nord, le Portlandien. Riche en marnes grises, le sol regorge également de bancs de calcaire très riches. Une typicité unique qui offre pureté, finesse et minéralité au vin de Chablis.

LA VIE DE LA VIGNE

Ce CHABLIS est issue d'une mosaïque de parcelles qui s'étalent de part et d'autre de la Vallée du Serein. Les vignes, plantées sur de légères pentes, bénéficient d'une exposition favorable d'Ouest en Est.

LA VIE EN CUVERIE

Le jus bénéficie d'un débouillage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale. La fermentation alcoolique est rapide et la fermentation malolactique complète. Il est élevé en cuves thermo-régulées au Chai L&C Poitout au cœur de Chablis. Comme tous les Chardonnay du Domaine, il est élevé sans fût afin de mettre uniquement en avant les valeurs de son terroir.

LA DESTINATION

Ce Chablis présente une véritable personnalité, reflet de la typicité des vins L&C Poitout. Sous sa robe or pale, il exprime un nez très frais, vif et minéral. Des notes de silex, d'acacia s'associent parfaitement à une grande fraîcheur. En bouche, une attaque tambour-battant livre des arômes suaves et complexes soutenus par une finale d'une grande minéralité.

L'AVIS DE LOUIS ET CATHERINE

C'est un Chablis authentique à associer à un poisson au four, des crabes, des gambas, une blanquette de volaille ou un Comté.





CHABLIS PREMIER CRU LES FOURNEAUX

L'APPELLATION

Chablis Premier Cru « Les Fourneaux »

Le Premier Cru Les Fourneaux est situé sur la commune de Fleys, sur de belles pentes. Les sols y sont très peu profonds et caillouteux. C'est l'un des Premiers Crus les plus intimistes de Chablis en raison de sa petite surface.

LA VIE DE LA VIGNE

La cuvée Chablis Premier Cru est tirée de l'une des plus belles côtes de l'Appellation « Les Fourneaux ». Sur une terre très pentue et très caillouteuse, elle est exposée plein Sud et, de ce fait, bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel qui se réverbère sur les pierres blanches.

LA VIE EN CUVERIE

Le jus profite d'un débouillage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale. La fermentation alcoolique est rapide et la fermentation malolactique est complète. Il a été élevé en cuves thermo-régulées dans le Domaine de Louis et Catherine à Fleys. Comme tous les vins du Domaine Poitout, il est élevé sans fût afin de mettre en avant uniquement les valeurs du terroir de chaque cuvée.

LA DESTINATION

CHABLIS PREMIER CRU est un vin fin qui nous plonge dans un univers de fraîcheur, de gourmandise et de minéralité. Son premier nez de menthe fraîche, de chèvrefeuille et de fleurs blanches est suivi d'arômes de pomme et de poire. Sa bouche met à l'honneur les fondements de l'Appellation Chablis Premier Cru : fluidité, belle acidité et grande finesse se conjuguent sur les agrumes et l'amande. Ce vin aérien présente un parfait équilibre d'élégance et de puissance.

L'AVIS DE LOUIS ET CATHERINE

On retrouve la minéralité et l'acidité connues du Chablis Premier Cru, le tout dans un vin avec du corps qui dialoguera avec aisance avec des plats en sauce, mais aussi du foie gras, et fromages puissants.



CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN

L'APPELLATION

Chablis Premier Cru « Vaucoupin »

Le Premier Cru Vaucoupin est situé rive droite, sur la commune de Chichée. C'est une Appellation tout à fait représentative de Chablis. Son terrain est fait de marnes argilo-calcaires datant du kimméridgien.

LA VIE DE LA VIGNE

La cuvée CHABLIS PREMIER CRU « Vaucoupin » est issue de l'une des plus belles côtes de l'Appellation. Exposée Ouest, la vigne profite de la chaleur des après-midis et soirées.

LA VIE EN CUVERIE

Le jus profite d'un débouillage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale. La fermentation alcoolique est rapide et la fermentation malolactique est complète. Il a été élevé en cuves thermo-régulées dans le Domaine de Louis et Catherine à Fleys. Comme tous les vins du Domaine Poitout, il est élevé sans fût afin de mettre en avant uniquement les valeurs du terroir de chaque cuvée.

LA DESTINATION

Chablis Premier Cru « Vaucoupin » est un vin sans détour. La pureté et la finesse s'allient à une identité complexe de fleurs sauvages (aubépine, réglisse). Sa bouche citronnée s'adonne à un parfait équilibre avec la puissance et le gras qui accompagnent tout le déroulé du vin. Un fruité et une longueur remarquables.

L'AVIS DE LOUIS ET CATHERINE

On retrouve la minéralité et l'acidité connues du Chablis Premier Cru, le tout dans un vin avec du corps qui dialoguera aisément avec des plats en sauce tels des poissons mais aussi une blanquette et évidemment le fameux jambon au Chablis...





L'INEXTINCT

Franc de Pied

LA VIGNE

Ce Chardonnay Franc de Pied est une exclusivité de Louis et Catherine. Phénomène exceptionnel, c'est un pur Chardonnay sans porte-greffe, résistant au phylloxéra grâce à un sol très gras et argileux. Il prend pied sur un terroir ardu à travailler : alors qu'elle est extrêmement grasse en hiver, sa terre se dessèche et durcit en été.

ÉLABORATION

Avec son rendement fermentaire exceptionnel, la maturité des raisins utilisés dans ce vin est unique. Le jus a bénéficié d'un débouillage statique jusqu'à l'obtention d'une turbidité optimale. La fermentation malolactique est complète. Il a été élevé en cuves thermorégulées. Comme tous les vins du Domaine Poitout, il est élevé sans fût.

DÉGUSTATION

L'INEXTINCT, Chardonnay Franc de pied, est un vin avec du corps, surprenant pour sa catégorie : on découvre sa structure et sa puissance fondées sur les fruits confits, le gingembre, la rhubarbe et le citron. Musclé, son contact en bouche est sensuel et gourmand...

ACCORDS

C'est un Franc de Pied inédit ! à réserver à des dégustations en petit comité, où le caractère unique de ce vin sera apprécié. L'Inextinct se suffit à lui-même.



CONTACT

distribution@cideo.fr

**AGENCE
CIDÉO**

DISTRIBUTION