

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS

## 2018

**B CORINNE ET JEAN-PIERRE GROSSOT**  
Les Fourneaux 2015 ★

9000





15 à 20 €

Fondée en 1920 par les grands-parents des actuels vignerons, cette exploitation familiale est conduite depuis 1980 par Jean-Pierre et Corinne Grossot, rejoints par leur fille Ève. Elle dispose d'une belle cave voûtée et de 18 ha de vignes conduites en bio depuis 2012, réparties dans plusieurs terroirs du Chablisien.

Le guide  
10 000 n  
parmi 4  
l'aveugle  
dégustation  
de cœur

Dans sa robe jaune pâle aux reflets argentés, ce 1<sup>er</sup> cru avance sur la pointe des pieds, en finesse. Certes, le nez a du mal à se livrer, laissant juste percevoir des notes de fruits légèrement beurrées à l'aération, mais la bouche se montre plus expressive et pleine d'allant : l'acidité des agrumes s'ajoute à la minéralité et à un fond boisé, avant une finale saline. À noter : si le millésime 2015 est certifié bio, ce ne sera pas le cas pour les prochains millésimes en raison des grandes difficultés climatiques qui ont touché le Chablisien en 2016 et en 2017. 🍷 2018-2024 🍷 tartare de saint-jacques

📍 CORINNE ET JEAN-PIERRE GROSSOT,  
4, rte de Mont-de-Milieu, 89800 Fleys,  
tél. 03 86 42 44 64, [info@chablis-grossot.com](mailto:info@chablis-grossot.com)   r.-v.