



ALAIN PABIOT

Les Chantebines 2023 - blanc

📍 Vallée de la Loire et Centre • Pouilly-fumé

Prix : 15 à 20 €

blanc tranquille

A boire ou garder



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2025



Vin remarquable



COUP DE CŒUR

Alain Pabiot Les Chantebines 2023 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2025

Ce pouilly de haut vol se distingue d'emblée par la délicatesse et la netteté de ses arômes : notes minérales (fumé), fruitées (raisin frais, mangue) et florales, qui s'amplifient à l'aération. La bouche séduit immédiatement : incisive à l'attaque, elle affiche beaucoup de profondeur par son volume et son gras, avant que la vivacité et la salinité ne stimulent et étirent longuement la finale. À réserver à un mets de choix, un poulet aux morilles par exemple.

Jean Pabiot Et Fils : Le vigneron

Installés dans une belle demeure au pied du village des Loges, à quelques pas de la Loire, Alain Pabiot et son fils Jérôme conduisent un domaine constitué de plus de 20 parcelles sur 42 ha. Leurs pouilly-fumé, réguliers en qualité, mûrissent dans des caves souterraines plusieurs fois centenaires.