Wijnfiche

La Chablisienne - Côte de Léchet 1er Cru | Chablis 1er Cru Frankrijk (CHABLIS) — 2022

Domein

La Chablisienne

La Chablisienne werd in 1923 geboren toen een groep van 180 kleine boeren zich aaneensloot tot een coöperatie. Chablis, gelegen tussen Parijs en Beaune is een schattenkamer van wijnen. De wijngaarden liggen op beide oevers van de rivier Serein verspreid over 20 dorpen (6800 hectare). Van de 5800 hectare in productie vertegenwoordigt la Chablisienne alleen al bijna 25%. Vaulorent maakt deel uit van de Fourchaume wijngaard en wordt slechts gescheiden door een weg van de Grand Cru berg. Je mag de wijn een kleine grand cru aan een zacht prijsje noemen, vooral vanwege dezelfde Kimmeridgische kalkbodem en vergelijkbare ligging.
Samen met de Grand Cru Les Preuses, die grenst aan Vaulorent, heeft La Chablisienne zes van de zeven Grand Cru's in hun areaal. Hun beroemdste bezit is waarschijnlijk Château Grenouilles, een monopole-achtig domein van ongeveer 7 hectare midden op de Grand Cru-heuvel.

Vinificatie

De druivenstokken staan aangeplant in zuid-oostelijke richting, en dit op de linkeroever van de Serein in de gemeente Chablis. Plantingsdichtheid van 5500 à 6500 druivenstokken per hectare met een gemiddelde leeftijd van 25 jaar. Traditionele vinificatie met een statische klaring voor fermentatie. Alcoholische vergisting en malolactische omzetting in een combinatie van houten vaten en inoxen cuves. Tot slot nog een bijkomende rijping van 12 maanden sur lies, opnieuw in een combinatie van hout en inox.

Smaak

Deze Chablis 1°Cru is bleekgeel met een groene tint. In de neus rijp wit/geel fruit met een vleugje zuivel en kamperfoelie. De wijn heeft een levendig zuurtje maar is in balans door het rijper fruit en de kruidigheid. Hij is mineralig, met kruisbes, pompelmoes en peper in de afdronk. Een geconcentreerde en aromatische Chablis!

Gerechten

Oesters - gegratineerd | Kreeft Belle-vue | gamba's - gegrild | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

