

# **La Chablisienne – Vaulorent 1er Cru | Chablis 1er Cru Frankrijk (CHABLIS) – 2021**

## **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 druiven zijn afkomstig van 35-jaar oude stokken gelegen op een kalk-mergel ondergrond (kimmeridgien). Koude stabilisatie voor fermentatie. De malolactische fermentatie gebeurt zowel in inox cuves als kleine vaten. Daarna rijpt de wijn nog 15 maanden sur lie (op dode gistcellen), opnieuw deels in inox cuves en kleine vaten.

## **Smaak**

Lichtgele kleur met groene glinsteringen. In de neus geroosterd brood, limoen en pomelmoes, verder wat krijtachtige mineralen. In de mond vetigheid, complex en mineralen met kruidige toetsen. Chardonnay zuiver gevinifieerd, zonder al te veel hout.

## **Gerechten**

Kreeft Belle-vue | Vis - Sole meunière | Vis - roggeveugel met kappertjes

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 10-12°C

Smaakprofiel: Mineralig strak

