Wijnfiche

La Chablisienne - Dame Nature | Petit Chablis | BIO
Frankrijk (CHABLIS) — 2023

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 wijnstokken bevinden zich in de communes Chablis, Courgis, Fleys, Préhy en Saint-Cyr-Les-Colons. De variatie aan wijngaarden (met elk hun eigen terroir), laat toe om een gebalanceerde wijn te creëren. Koude klaring alvorens het druivensap te fermenteren in inox tanks. Malolactische omzetting wordt geïnduceerd om de scherpe randjes van de wijn te polijsten. Rijping gedurende ongeveer 6 maanden sur lies in inox tanks.

Smaak

Heldere goudgele kleur met een zilveren schittering. De eerste geuren zijn eerder discreet: frisse, strakke limoen verweven met amandelnootjes. Na het walsen, opent de wijn zich volledig: citrus, getoast brood en gegrilde hazelnoot. Delicate aanzet waarbij de citrusaroma's energie en spanning aan de wijn geven. Hierna gaat de wijn naadloos over in een gulzige, vettige stijl met smaken van brioche en boter.

Gerechten

Vis - roomsaus | Kaas - Comté Soufflé | Ham

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay (100%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Mineralig strak

