

La Chablisienne – Fourchaume 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 4700 hectare in productie vertegenwoordigt La Chablisienne alleen al 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.

Vinificatie

De wijngaarden zijn gelegen op de rechteroever van de Serein, in de gemeenten Chablis, Fontenay-Près-Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne en Maligny, en profiteren van een gunstige zuidelijke expositie. De bodem bestaat uit Kimmeridgian, een typische minerale afzetting, klei en kalk, bijzonder geschikt voor de productie van verfijnde wijnen. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 25 jaar.

Na de oogst ondergaat het sap een statische koude bezinking voordat de gisting op gang komt. Zowel de alcoholische als de malolactische fermentatie vinden plaats deels in eikenhouten vaten, deels in roestvrijstalen cuves, wat zorgt voor een harmonieuze balans tussen frisheid en structuur. De rijping duurt ongeveer 12 maanden op fijne lies, eveneens verdeeld over vaten en tanks, waardoor de wijn aan diepgang, rondheid en aromatische verfijning wint.

Smaak

De wijn presenteert zich met een lichte, citroengele kleur en subtiele gouden reflecties. In de neus is hij direct expressief en elegant, met verfijnde florale aroma's, waaronder roos, aangevuld met tonen van wit fruit zoals peer en perzik, en een hint van vanille. Na beluchting ontwikkelt het bouquet zich verder en onthult de wijn een rijk palet van rijp fruit. In de mond is de aanzet vol en gestructureerd. Het aroma is rijk, fruitig en uitstekend in balans. Frisse citrusaccenten en subtiel geroosterde tonen zorgen voor een lange en aromatische afdronk.

Gerechten

Risotto | Carpaccio van St. Jacobsvruchten | Vis - Zeevruchten | Vis - Doradefilet

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

