Wijnfiche

La Chablisienne - Les Vénérables - Vieilles Vignes 37,5 cl | Chablis 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 druiven zijn afkomstig van 50-jaar oude stokken gelegen op een kalk-mergel ondergrond (kimmeridgien). Koude stabilisatie voor fermentatie. De alcoholische en malolactische fermentatie gebeuren in inox cuves. Daarna rijpt de wijn nog 12 maanden sur lie (op dode gistcellen), deels in inox cuves en deels in eiken vaten.

Smaak

We merken een heldere, lichtbleke kleur op met groene reflecties in het glas. De eerste indruk in de neus is fris met menthol en agrum-aroma's, gevolgd door toetsen van linde en mineraliteit. In de mond vinden we een mooie frisheid en elegantie terug. De wijn is mooi in evenwicht en heeft in de finale een aangename lengte met citroen- en pompelmoesaroma's.

Gerechten

Oesters | Sint Jacobsschelp | Kreeft | Gevogelte | Vlees - wit

Algemene info

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

