Wijnfiche

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

Domaine

La Chablisienne

La Chablisienne est née en 1923 lorsque 180 petits vignerons se sont réunis pour former une coopérative. Chablis, situé entre Paris et Beaune, est un véritable trésor viticole. Les vignobles s'étendent sur les deux rives de la rivière Serein et couvrent 20 villages (6 800 hectares). Sur les 5 800 hectares actuellement en production, La Chablisienne représente à elle seule près de 25 %. Vaulorent fait partie du vignoble de Fourchaume et n'est séparé de la colline des Grands Crus que par une simple route. On peut qualifier ce vin de « petit Grand Cru à prix doux », notamment grâce aux mêmes sols calcaires kimméridgiens et à une situation très comparable.
Avec le Grand Cru Les Preuses, qui jouxte Vaulorent, La Chablisienne possède six des sept Grands Crus dans son vignoble. Leur propriété la plus célèbre est probablement le Château Grenouilles, un domaine quasi monopolistique d'environ 7 hectares situé au cœur de la colline des Grands Crus.

Vinification

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Poisson - sauce créme | Kaas - Comté Soufflé | Jambon

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Mineral

