

**La Chablisienne – Fourchaume 1er
Cru | Chablis 1er Cru
France (CHABLIS) – 2022**

Domaine

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.

Vinification

Les vignobles sont situés sur la rive droite du Serein, dans les communes de Chablis, Fontenay-Près-Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne et Maligny, bénéficiant d'une exposition sud favorable. Le sol est composé de Kimméridgien, un dépôt sédimentaire typiquement riche en minéraux, d'argile et de calcaire, particulièrement adapté à la production de vins raffinés. Les vignes ont un âge moyen de 25 ans.

Après la récolte, le jus subit une décantation statique à froid avant le début de la fermentation. Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en partie en fûts de chêne et en partie en cuves inox, créant un équilibre harmonieux entre fraîcheur et structure. Le vin est ensuite élevé environ 12 mois sur lies fines, également réparti entre fûts et cuves, ce qui lui confère profondeur, rondeur et finesse aromatique.

Dégustation

Le vin se présente avec une robe jaune citron pâle aux reflets dorés subtils. Au nez, il est d'emblée expressif et élégant, avec de fins arômes floraux, notamment la rose, complétés par des notes de fruits blancs comme la poire et la pêche, ainsi qu'une touche de vanille. Il devient encore plus démonstratif après oxygénation, il s'ouvre sur une jolie palette de fruits à belle maturité. En bouche, l'attaque est ample et structurée. L'ensemble est riche, fruité et parfaitement équilibré. Des notes d'agrumes fraîches et de subtiles nuances grillées apportent une belle persistance aromatique en finale. Un vin harmonieux et plein de caractère, alliant élégance et profondeur, avec un excellent potentiel de garde.

Mets adaptées

Risotto | Carpaccio de noix st jacques | Fruits de mer | Poisson - filet de dorade

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex non boisé

