

2016 Chablis La Pierrelée La Chablisienne La Chablisienne



Fællesskab og kvalitet

La Chablisienne's historie starter i 1923, hvor en gruppe vinbønder, besluttede at arbejde tæt sammen, så de var bedre rustet til de økonomiske vanskeligheder, der fulgte i kølvandet på 1. Verdenskrig. Det var en usikker tid i Frankrig og det var vigtigt at kunne stå sammen. Bønderne startede derfor kooperativet, der stod for at blende den hvidvin, som bønderne leverede, og sælge den - oftest til grossister. Sådan gjorde man indtil midten af 50'erne. Progressive kræfter i kooperativet vandt frem - man ville anerkendes, og det blev besluttet at La Chablisienne skulle være et vartegn for høj kvalitet - derfor skulle bønderne fremover levere most i stedet for færdig vin. Dermed kunne kvaliteten højnes, da man nu samlet kunne styre hele winemaking processen. Erfarings- og vidensdeling blandt bønderne blev også sat i system og i samarbejde med winemakerne dyrkes og plejes de enkelte marker og parceller nu på en måde, der passer til det enkelte lille mikroklima. La Chablisienne har i dag verdens måske mest moderne vingård, som gør sammenslutningen i stand til at yde det ultimative og fastholde alle detaljer i de elegante hvidvine.

Imponerende marker

De mange små vinbønder, der tilsammen udgør La Chablisienne, besidder samlet ca. 25% af alle vinmarker i Chablis og det gør kooperativet i stand til at udvælge og lave de bedste vine på alle planer. Man er således ejer af en perlerække af de bedste terroirs og Cru'er i Chablis. Bl.a. 1. Cru'erne: - Fourchaume - Mont de Milieu - Montée de Tonnerre - Vaulorent Samt en lang række andre 1. Cru'er, der bl.a. bruges i den imponerende vin, Chablis 1. Cru Grande Cuvée. Dertil kommer parceller i samtlige Grand Cru climats og sidst men absolut ikke mindst juvelen i sammenslutningens besiddelser; ejendommen Château Grenouilles, som har lagt navn til Chablis-distriktets bedste climat; Grenouilles Grand Cru.

La Chablisienne er en af de absolutte superstars fra Chablis-distriktet. Navnet dækker over en sammenslutning af små jordbesiddere, som hver især bidrager med et lille kvantum af deres bedste druer. Der er knivskarpt fokus på kompleksitet, elegance og holdbarhed, og dét endda til overordentligt fornuftige priser. La Chablisienne besidder en af verdens mest moderne vingårde, en fantastisk konstruktion til mange millioner som gør sammenslutningen i stand til at yde det ultimative og fastholde alle detaljer i Cru'ernes forskellighed. Husets vartegn er vinenes kolossale lagringspotentiale. Selv husets standard-cuvée besidder stof til mindst et årtis udvikling! Chablis La Pierrelée, La Chablisienne også betegner som cuvée tradition, er en prægtig Chablis, som let vil kunne forveksles med en Chablis 1. Cru.

Druerarter: 100% Chardonnay

Anbefalet til: Næsten alle fiskeretter, retter med skaldyr, fede (gerne røgede) fisketyper, milde oste, svinekød og lyst fjerkræ.

Philipson Wine 
www.philipsonwine.com