

2015 Petit Chablis Dame Nature Øko La Chablisienne La Chablisienne



Fællesskab og kvalitet

La Chablisienes 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.

Petit Chablis Dame Nature Øko La Chablisienne

Petit Chablis er første trin i chablis appellations hierarki. Markerne befinder sig på plateauet hvor stokkene vokser i ler og områdets berømte kalkstensjord. Petit Chablis fra Chablisienne er ikke så "petit" som dens navn indikerer. La Chablisienne sætter en stor ære i at levere kvalitet på alle niveauer og det kan mærkes i denne friske og livlige vin på økologisk dyrkede Chardonnay druer fra over 20 år gamle vinstokke. Vinen lagres "sur lies" på tank i 6 måneder for yderligere aromatisk kompleksitet og fylde. En super introduktion til Chablis. Krystalklar sart gul farve med reflekser af sølv. Flot ren duft af citron, grape, hvide blomster og mineralitet. Smagen er knivskarp med citrusfrugt og kalket mineralisk karakter, der tydeligt udtrykker det kalkstens terroir druerne er dyrket på. Dejlig frisk rensende syre, god fylde og flot længde.

Druerarter: 100% Chardonnay

Anbefalet til: Skaldyr især østers, fisk, salater, omeletter, gedeost og som aperitif