

Naam van de wijn: Bernard Defaix - Chablis

Producent: Domaine Bernard Defaix

Regio: Chablis, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay.

Smaaktype: droog, licht, sappig, elegant en zacht fris.

Bewaarcapaciteit: tot 5 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: aperitief, forel, lichte salades, quiches, sushi en verse geitenkaasjes.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay.



Wijnbedrijf: Het Domaine Bernard Defaix & Fils ligt in het hart van het Chablis wijngebied, in het dorp Milly. Bernard Defaix, de 4e generatie van een wijnboerenfamilie, begon in 1959 met slechts 2 ha wijngaarden. Samen met zijn vrouw Monique wisten ze het bedrijf in de loop van de jaren uit te breiden tot 26 ha, waarvan de helft in Chablis 1er Cru gebied! De 5e generatie beheert nu het domein, maar 'pa' Bernard geeft nog hier en daar nuttige adviezen aan zijn twee zoons Didier (wijngaard) en Sylvain (wijnkelders), sinds 2002 eveneens door H  l  ne, de vrouw van Didier, bijgestaan. Grand Cru Vaud  sir ligt ingeklemd tussen de Grands Crus Valmur en Preuses en heeft Grenouilles als naaste buurman. Het terroir van deze 15 ha grote Grand Cru bevat minder kalk en is wat lossier van structuur dan bij de andere Grands Crus. De helling is daarentegen wat steiler. In de wijngaarden wordt milieuvriendelijk gewerkt met gebruik van zoveel mogelijk producten en methodes uit de biologische wijnbouw.

Regio: De Bourgogne is een streek waar enkele van de beroemdste wijngaarden ter wereld liggen. Befaamde namen als Le Montrachet, La T  che en Corton geven hier van Pinot Noir en Chardonnay zeer gewilde wijnen. De Bourgogne is een streek die zich van noord naar zuid over een afstand van circa 200 kilometer uitstrekt. Het gebied is onder te verdelen in vijf regio's, waarbij de Chablis ongeveer 80 kilometer los ligt van de andere regio's. De andere vier regio's liggen in een lang gerekt lint onder elkaar, beginnend direct onder Dijon tot aan Lyon. Nergens is de regio breder dan 20 kilometer.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden met de hand geplukt. In de vinificatiekelder vindt voorzichtige pneumatische persing van de druiven plaats, waarna het sap 24 uur lang gekoeld rust krijgt om zo grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men het schone sap temperatuurgecontroleerd (20  C) een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks, met aansluitend malolactische gisting en rijping op de 'lie', eveneens op rvs-tanks. Na ongeveer 10 maanden wordt de wijn geassembleerd, indien nodig licht gefilterd en gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, appel, hooi en witte bloemen. In het smaakpalet tonen van o.a. citroenschil, geel steenfruit, appel en iets van kalk, die gepaard gaan met een zuivere, licht mineralige afdrank met zacht frisse zuren.