

Naam van de wijn: Bernard Defaix – Saint Bris Sauvignon Blanc

Producent: Bernard Defaix

Regio: Saint Bris, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): sauvignon blanc.

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, fris, puur en licht mineralig.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 11°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, mosselen, zalm, salades, asperges, quiches, pasta en jonge geitenkaasjes.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.

Wijnbedrijf: het Domaine Bernard Defaix & Fils ligt in het hart van het Chablis wijng gebied, 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 lossere 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: Half september worden de druiven geoogst. Na selectie worden de druiven ontslemd en volgt er een pneumatische persing, met aansluitend een koude rustperiode van 12 uur om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Daarna laat men het sap ongeveer 3 weken lang een temperatuur-gecontroleerde (20  C) alcoholische gisting ondergaan in roestvrijstalen tanks. Aansluitend volgt de malolactische gisting en rijping op de 'lie', eveneens in rvs-tanks. Na 8 maanden wordt de wijn geassembleerd en na een eventuele lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, groene appel, versgemaaid gras en kruisbessen. In het smaakpalet tonen van o.a. citrusvruchten, meloen, iets van dragon en een hint van abrikozen, die gepaard gaan met een zuivere, licht krijtge afdronk met frisse zuren.