

Naam van de wijn: Chablis Bernard Defaix

Producent: Domaine Bernard Defaix & Fils

Herkomstbenaming: Chablis AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het Domaine Bernard Defaix & Fils ligt in het hart van het Chablis wijngebied, in het dorp Milly. Bernard Defaix, de 4<sup>e</sup> 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 5<sup>e</sup> 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 Hélène, de vrouw van Didier, bijgestaan. De Chablis wijngaarden van het domein zijn geplant op heuvelflanken met een ligging naar het westen. De bodem bestaat uit fossielhoudend Kimmeridgiaans kalk uit het Krijt tijdperk. In de wijngaarden wordt milieuvriendelijk gewerkt met gebruik van zoveel mogelijk producten en methodes uit de biologische wijnbouw.



Vinificatie (wijnbereiding): "Om goede wijn te kunnen produceren heb je goede druiven nodig" is het belangrijkste motto van Didier en Sylvain. De gezonde druiven worden (al 20 jaar) mechanisch geplukt voor meer flexibiliteit. Kort daarop bereiken ze de kelders waar ze nog eens worden gecontroleerd en zacht geperst. Afhankelijk van het terroir en type wijn vinden de alcoholische en malolactische gisting plaats op RVS tanks of in eikenhouten vaten. De jonge wijnen rijpen nog 8-12 maanden op hun 'lies' (eigen fijn bezinksel). Om meer complexiteit te verkrijgen worden de 'lies' regelmatig geroerd (bâtonnage). Voor het bottelen worden de wijnen geklaard en licht gefilterd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: deze wijn is gegist en opgevoed in RVS tanks om de typische Chablis frisheid en mineraliteit te behouden. De kleur is helder, licht geel met een zweempje groen. In de neus domineert de mineraliteit, aangevuld met frisse citrusvrucht nuances. Op de tong zeer fris, zuiver en mineraal, met een lange finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: deze wijn is bedoeld om in zijn frisse jeugd te worden gedronken, binnen 2-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: zeer klassiek als chic aperitief, het liefst met wat 'gougères' (Bourgondische kaassoezen). Vaak met oesters geassocieerd, eerder trendy dan klassiek. Gastronomisch interessanter zijn de klassieke combinaties met gegrilde vis, gefrituurde riviervisjes, coquilles, slakken, kikkerbilden of *andouillettes* in chablis wijn, etc.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 'Coup de Coeur Guide Hachette' voor het hele assortiment!

Smaaktype: fris, licht en elegant, mineraal.