

Naam van de wijn: Chablis 1er Cru Fourchaume

Producent: Domaine Bernard Defaix & Fils

Herkomstbenaming: Chablis 1er Cru Fourchaume AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het Domaine Bernard Defaix & Fils ligt in het hart van het Chablis wijngedebied, in het dorp Milly. Bernard Defaix, de 4^e 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^e 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. De wijngaarden Chablis 1er Cru Fourchaume van het domein zijn geplant op heuvelflanken met een ligging naar het zuiden/zuidoosten. 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. De alcoholische en malolactische gisting vinden hier plaats in 1-5 jaar oude eikenhouten vaten met regelmatige 'b  tonnage' (roeren) van de 'lies'. De jonge wijn rijpt nog 12 maanden op zijn 'lies' (eigen fijn bezinksel) zodat het hout de terroir karakteristieken niet gaat domineren. Voor het bottelen worden de wijnen licht gefilterd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: door de gisting en opvoeding op gebruikte eikenhouten vaten wordt een krachtige, rijke en toch soepele en verfijnde wijn verkregen, met gulle fruitaroma's en een opvallende, zuivere mineraliteit. Lange en pakkende finale. Serveren: 12-14  C. Bewaren: redelijk oplegpotentieel, 5-8 jaar na de oogst.

Culinair advies: gastronomisch aanbevolen bij de klassieke combinaties met gegrilde of geroosterde vis (snoekbaars!), coquilles, langoustines, slakken, kikkerbilden of *andouillettes* in chablis wijn, witvlees, blank gevogelte etc.

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

Smaaktype: volle, intense beleving, complex met houtrijping.