

Naam van de wijn: Chablis 1er Cru Côte de Lechet

Producent: Domaine Bernard Defaix

Herkomstbepaling: Chablis 1er Cru Côte de Lechet, Bourgogne - Chablis, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Naar alle waarschijnlijkheid is Chablis een van de meest aansprekende namen wanneer men het over Franse witte wijnen heeft, terwijl velen zich dan niet eens realiseren dat Chablis tot de Bourgogne wijnen behoort. Een populariteit die helaas ook een keerzijde heeft, veel Chablis wijnen zijn of te gezocht en dan kostbaar, of ze zijn gewoonweg te schraal, saai of simpel. Een goede uitzondering hierop is Domaine Defaix dat zich bevindt in het dorp Milly dat vlakbij het stadje Chablis ligt. In 1959 werd door Bernard Defaix, zelf afkomstig uit een familie van wijnmakers, met slechts 2 hectare aan wijngaarden de basis gelegd voor het huidige Domaine Bernard Defaix dat nu 28 hectare in Chablis heeft. Een proces dat zich middels gestaag werken en volharding voltrok met wijngaarden in appellations Petit Chablis, Chablis en Chablis 1e cru's als 'Les Lys', 'Les Vaillons' en 'Côte de Lechet'. Nadat Bernards zonen Sylvain en Didier het Domaine Bernard Defaix overnamen, werd het kwaliteitsbewustzijn voortgezet met in 2009 bij Ecocert de officiële biologische certificering. Daarnaast begonnen de broers parallel aan Domaine Bernard Defaix bij andere speciaal geselecteerde wijnboeren kleinschalig druiven te kopen om deze zelf te vinifiëren en via hun het merk Bernard Defaix op de markt te zetten. In het tijdschrift The Wine Advocate werd terecht over de wijnen van Domaine Bernard Defaix en het handelshuis Bernard Defaix opgemerkt; "They might be described as traditional Chablis in the best sense of the word and all-in-all, represent excellent value-for-money compared to other growers".



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en waar grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. Het is een gebied van tradities en kleinschaligheid, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. Dit heeft te maken met het feit dat er al in de twaalfde eeuw door de Cisterciënzer monniken ontdekt werd dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft, deze identiteit is de terroir. Dit werd wettelijk erkend en vastgelegd in 1855 met classificaties in de Bourgogne van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de Côte d'Or. Het hart en zonder meer het meest prestigieuze deel van de Bourgogne is de Côte d'Or. In de Côte de Nuits, het deel tussen Dijon en Beaune, regeert de pinot noir. In de Côte de Beaune, het deel vanaf Beaune zuidwaarts, is het de chardonnay die zich in al haar pracht manifesteert. Dorpen met zeer grote reputatie zijn o.a.: Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet. Het tweede deel van deze namen verwijst naar een beroemde cru die in de dorpen te vinden is. Ook in de Chablis streek die in het uiterste noorden van het departement Côte d'Or bij de stad Auxerre ligt, werkt met een premier cru en grand cru indeling voor witte wijnen die hier vandaan komen. Chablis die van de chardonnay druif is en dus altijd wit, is wijn die door de kalkbodem getekend is. Het zijn frisse mineralige wijnen waarvan de beste en grootste van de zeven grand cru wijngaarden komen: Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur, Les Clos, Blanchot en Bourgos.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er voorzichtige pneumatische persing van de druiven plaats, waarna het sap 12 uur lang rust om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuur gecontroleerd een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden op roestvrijstalen tanks, met aansluitend volledige malolactische gisting en rijping op de lies eveneens op rvs-tanks. Na ongeveer twaalf maanden wordt de wijn geassembleerd en indien nodig licht gefilterd en gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%.

Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van citroenschil, tropisch fruit, peer, iets van kamperfoelie en een hint van vuursteen. In het smaakpalet tonen van o.a. limoen, geel steenfruit, rijpe appel, die gepaard gaan met een subtiel mineralige afdronk met fraaie nerveuze zuren. Serveren: 10-12°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, slakken, kikkerbilletjes, jambon persillé, salade met warm gerookte zalm of jonge geitenkaas, kip of boudin blanc in roomsaus en milde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 88-91p Burghound - 2014 93p Burghound, 91p Parker, 16/20 Bourgogne Aujourd'hui - 2013 90p Parker, 90p Burghound - 2012 17/20 Bourgogne Aujourd'hui

Smaaktype: Droog, medium vol, redelijk intens, mineralig en rijp.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet