

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

Producent: Domaine Bernard Defaix & Fils

Herkomstbenaming: Chablis 1er Cru Côte de Lechet 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 8 ha wijngaarden Chablis 1er Cru Côte de Lechet van Defaix zijn geplant op de heuvelflanken van Milly met een ligging naar het zuiden/zuidoosten. De bodem bestaat uit rijk 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. Voor deze 'Réserve' cuvée gebruikt men de druiven van de oudste wijnranken (circa 54 jaar oud).

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 deels in RVS tanks, deels (50%) in 1-5 jaar oude eikenhouten vaten met regelmatige 'b  tonnage' (roeren) van de 'lies'. De jonge wijn rijpt nog 12 maanden in de RVS tanks (50%) of in de vaten (50%) op zijn 'lies' (eigen fijn bezinsel) zodat het hout de terroir karakteristieken niet gaat domineren. 18 maanden na de oogst worden de wijnen geassembleerd en gebotteld na licht filteren.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: krachtige, structuurrijke wijn met zuivere mineraliteit, frisse zuurgraad, complexe, volle en bijna ronde smaak, uitstekend evenwicht, en een lange, zuivere finale met opvallende minerale tonen. Serveren: 12-14  C. Bewaren: goed oplegpotentieel, zeker 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: gastronomisch aanbevolen bij eenzijdig zacht gegaarde (wilde) zalm of geroosterde vis (snoekbaars, tarbot), witvlees en blank (Bresse, Challans) gevogelte in een room of beurre blanc saus.

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

Smaaktype: volle, intense beleving, complex, met 50% houtrijping.