

Naam van de wijn: Chablis Grand Cru Vaudésir

Producent: Domaine Bernard Defaix & Fils

Herkomstbenaming: Chablis Grand Cru Vaudésir 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<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 H  l  ne, de vrouw van Didier, bijgestaan. Grand Cru Vaudésir 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.



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 15 maanden op zijn 'lies' (eigen fijn bezinksel) zodat het hout de terroir karakteristieken niet gaat domineren. Door de koude temperaturen in de oude familiekelder in het hart van Milly, klaart de wijn volledig natuurlijk door bezinking. Geen filtering nodig voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: geweldige wijn, zeer aromatisch, met florale en minerale accenten. Vol, krachtig, gul, verleidelijk, complex, breed en lang in de mond, met een rijke, elegante en verfijnde minerale finale. Serveren: 12-14  C. Bewaren: goed oplegpotentieel, zeker 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: gastronomisch aanbevolen bij kreeft, gestoomde tarbot, snoekbaars of een andere stevige vis, al dan niet geserveerd met een *beurre blanc* saus. Andere klassiekers zijn rivierkreeftjes in bladerdeeg, langoest aan het spit geroosterd met gesmolten boter, kalfsschenkel met roomsaus etc.

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

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