

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023

Fra "En tirsdags lyksaligheder"

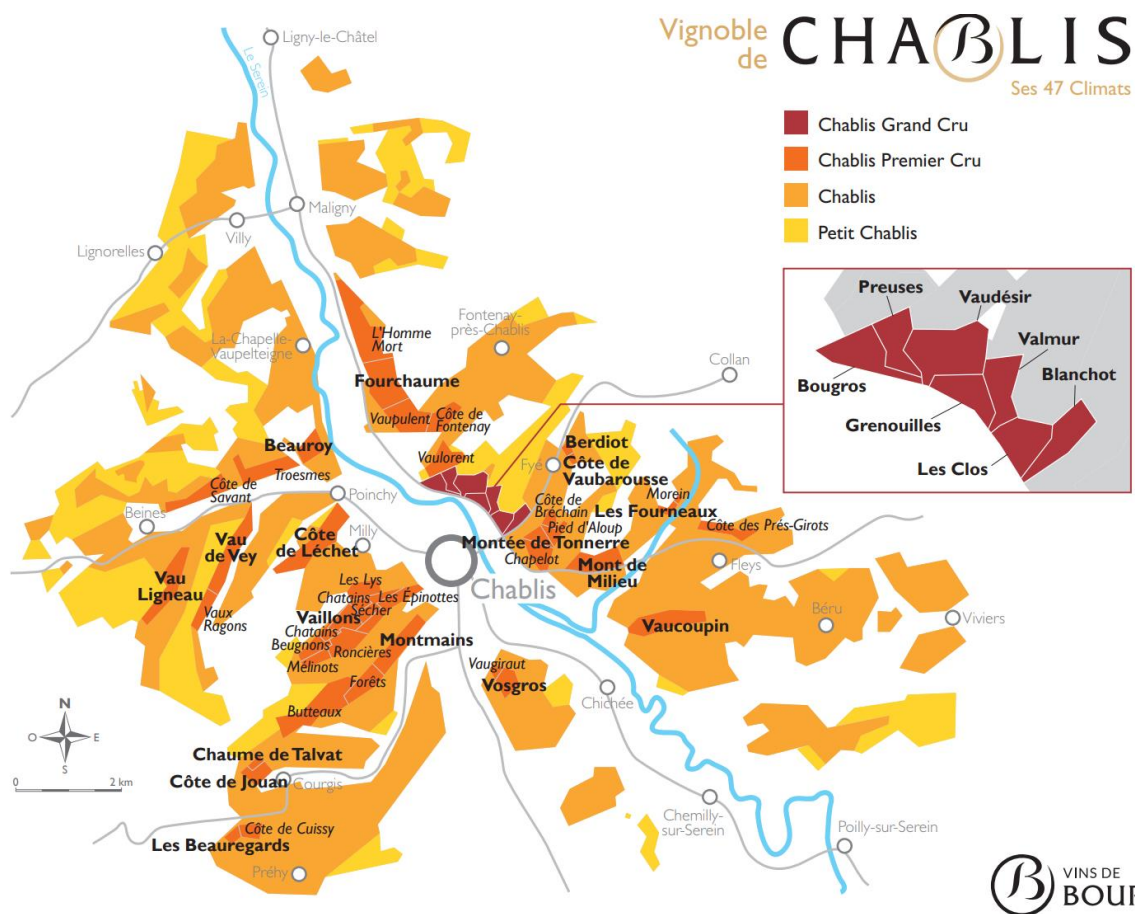


Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023

Geografi:



Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Areal (Ha) – 1960 vs. 2018:

Chablis Grand cru: 30 100

Chablis Premier cru: 225 777

Chablis: 150 3656

Petit Chablis: 150 1108

I alt: ca 5600.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023

Udbytte- og alkohol-begrænsninger:

Chablis-Grand-Cru:	54 hl/ha	11%
Chablis-Premier-Cru:	58 hl/ha	10,5%
Chablis:	60 hl/ha	10%
Petit Chablis:	60 hl/ha	9,5%

Det er kun Chardonnay-druen der anvendes. Tilsiges af Appellation-betingelserne.

Jord: Kimmeridge-kalk og ler. Navn efter den engelske landsby Kimmeridge. Fra jura-tiden (150 mill år siden) – og den type strækker sig fra Kimmeridge over til Chablis og Champagne.

Gamle østers-banker fra jura-tiden jura-tiden (150 mill år siden). Masser af flint. ”Bøsse-flint”

Smagen: Tørre, lyse, mineralske med en dyb kompleksitet og duft. Unge vine er lyse lette med en svag og stålagtig syrlighed. Når de ældes får de en aroma af bøsseflint og æteriske frugter. De ældes på flaske – og opnår en smag som havde de været på træfade. Men det har de ikke. Dog har mange af 1. cru og grand-cru lige kortvarigt været på egefade.

Serveringstemperatur:

Chablis Grand cru:	13 gr
Chablis Premier cru:	11 gr
Chablis:	11 gr
Petite Chablis:	9 gr

Historie:

Startede med romerne, og så tog div. Klostre/kirker over.

År 1138 tog Abbeden af Tours over og udvidede til Abbeden af Tours og Chablis. Og Chablis kirke blev påbegyndt.

I mange år var Chablis underleverandør til champagne og også til købmændene sydpå i Beaune.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023

Var i op gennem tiden storleverandør til de parisiske cafeer. Dette fordi det var muligt at transportere vin ad floderne. Landevejstrafikken var nemlig alt for farlig. Dog de første 10 km i hestevogn til Auxerre – derefter med båd videre til Paris og længere nordpå.

Chablis fik dog hård konkurrence fra de billigere vine sydfra – da jernbanen kom og åbnede op for disse til Paris.

Kooperativet "**La Chablisienne**" dannet i 1923. Dengang primært for at hjælpe chablis vinbønder til at kunne leve af deres vinproduktion. Frem til 1947 var dette hovedformålet.

Nu er det mest at være det salgsmæssige ansigt udadtil – og at sørge for en ensartet og høj kvalitet af Chablisienne-vin. Helt fra Grand-Cru til Petite-Chablis.

Phylloxera fra 1870 og frem. Sommeren 1893 – varm og fik lusene til at eksplodere.

Behandling med carbon-bi-sulfat kunne holde lusene nede, men først da nye vinstokke fra USA blev importeret var lusenes trussel ovre.

Fransk revolution 1789 betød at dyrkningen af vin typisk gik fra munke og kirker til almindelige vinbønder.

Mellem 1908 og 1911 gik Chablis til at være en del af Bourgogne. Champagne kæmpede ellers til det sidste om at på knyttet Chablis til dem.

Klimaet er ikke påvirket af havet – ligger langt inde.

På den nordlige grænse til hvor Chardonnay kan klare sig.

Stort problem med **frost**. Specielt i 1950'erne var der meget frost. Folk stod på ski, hvor der skulle have vokset vin.

11, 12 og 13. maj kaldes is-englene. Først derefter er de ikke nervøse for frost i Chablis.

Bruger at brænde parafin i store bølter, men det er ikke billigt.

Typisk ligger vinmarkerne på en skråning – med træer på toppen ovenover. Se billedet.

Et andet problem er hagl. Statistisk er der 3 dage med **hagl** i maj måned. Ikke godt.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Chablis-vinmark. Skråning med træet på toppen.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Chablis-vinmark. Masser af sten.....

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Vinen har en let gullig farve.

Chablisen har et mineralsk udtryk og en bouquet, der bærer præg af citrus, nødder og æbler. Stilen er let fyldig med hø, græs, modne æbler og et drys salt.

På tungen fornemmer man en rig vin med et tydeligt terroirpræg, af frisk mineralitet.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Nogle af verdens bedste og mest anerkendte, rene Chardonnay-vine, kommer fra Russian River Valley. Det skyldes den fantastiske kombination af jordbundsforhold og klima. Den kølige tåge fra Stillehavet, som om natten sænker temperaturen i Russian River Valley, er ideel til netop Chardonnay-druen, som modnes langsomt og udvikler intens smag, og samtidig bevarer syren i druerne.

Dette er en forførende Chardonnay der har gæret og lagret på tre typer egetræsfade; franske, amerikanske og ungarske. Tilsammen tilfører de vinen kompleksitet, med besnærende elementer af pære, æble, ananas, abrikos, muskatnød og vanilje. Fylde og dybde i perfekt harmoni med mineralitet og stringens, gør denne hvidvin til et sikkert valg til fiskeretter, charcuteri og milde oste.

Folie à Deux blev grundlagt i 1981, af to psykiatere der delte en fælles passion for vin - heraf navnet som kan oversættes til "en fantasi eller vrangforestilling delt af to mennesker".

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Vinen har en flot gylden farve i glasset og er perfekt til sommerterrassen.

I denne vin finder du en uimodståelig bouquet med en karakter af citrus. Vinen har også florale noter.

Smagen er frugtig fra både melon og citrus. Petit Chablis vinen har en god dybde og en lang og vedvarende finish med en delikat tørhed.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023

Denis Race



Our four-generation estate, which nestles in the heart of the city, is planted with parcels of vines aged 2 to 65 years. The single chardonnay grape variety is grown on clayery-limestone slopes with Kimmeridgian fossiles, which, combined to best sunshine exposition, enables it to reveal its unique character in our first-range Chablis wines.

We now own 18 hectares, covering the 4 appellations on a selection of best-situated slopes : Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru and Chablis Grand Cru.

2 of the 3 daughters of Laurence and Denis have been working on the estate since 2005 for Claire and 2015 for Marine. Claire works in the winemaking and in the vineyard, while Marine in in charge of administrative tasks and also works in the vineyard.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Vinens karakter:

Dette er en læskende, sprød og mineralsk Chablis - præcis som man kan forvente. God fylde og dejlig aromatisk. Tør, uden at snerpe, og med en behagelig lang og rund eftersmag.

Sådan er vinen fremstillet:

Den første gæring, hvor sukker omdannes til alkohol, starter et par dage efter høsten. Derefter overvåges saften nøje og analyseres to gange om dagen for at måle dens tæthed og temperatur.

Anden gæringen er der hvor æblesyre omdannes til mælkesyre – også kaldt den malolaktiske gæring. Denne gæring varer flere uger med regelmæssig temperaturovervågning. Transformationen giver blødere og federe vine, og det er en uundværlig fase af vinfremstilling i Chablis generelt.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023

Lagringen varer cirka 9 til 10 måneder, hvor vinen samler sig. Herefter filtreres vinen og tappes på flasker.



Topklasse Chablis fra Montmains!

Montmains unikke stenede terroir giver forholdsvis fyldige - men også raffinerede, friske og mineralske vine. Her har du chancen for at få en hvidvinsoplevelse i særklasse - endda til en ganske fornuftig pris.

Vinens karakter:

Her har Denis Race lavet en topklasse hvidvin, der er tør og dybt aromatisk med intense aromaer. En stor vin i flot balance som kan drikkes nu, men også nemt gemmes.

Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023



Chablis – Cotes-du-Vin 2. oktober 2023

Chablis fra øverste hylde!

Chablis Grand Cru Bougros er en meget fin, elegant og frugtig hvidvin, der anses for at være en af de mest delikate og smagsfulde vine fra området. Den byder på en elegant og kompleks balance mellem subtil lethed og fyldige aromaer.

Sådan er vinen fremstillet:

Lavet på ren Chardonnay. Den første gæring, hvor sukker omdannes til alkohol, starter et par dage efter høsten. Derefter overvåges saften nøje og analyseres to gange om dagen for at måle dens tæthed og temperatur.

Anden gæringen er der hvor æblesyre omdannes til mælkesyre – også kaldt den malolaktiske gæring. Denne gæring varer flere uger med regelmæssig temperaturovervågning. Transformationen giver blødere og federe vine, og det er en uundværlig fase af vinfremstilling i Chablis generelt.

Lagringen varer cirka 9 til 10 måneder, hvor vinen samler sig. Herefter filtreres vinen og tappes på flasker.