

Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis 1. Cru - Fourchaume, Bourgogne, Chablis

Bourgogne

Chablis området ligger i Yonne departementet, det er den nordligste og køligste Bourgogne-appellation - særdeles særpræget og nærmest et brand i sig selv. Det helt særlige ved Chablis er den ekstremt mineralske jordbund, kaldet 'kimmeridge' som består af mere end 150 millioner års fossilerede skaldyr, østers især. Og netop Chablis-vine er et perfekt match til østers, og det siges at være fordi vinstokkene har hentet næring fra den kalk- og mineralholdige østers-undergrund. Vinmarkerne ligger langs floden Serien, 1. Cru-markerne på begge sider og Grand Cru markerne ligger kun på den østlige side. De 1. Cru-marker, der også ligger øst for floden, regnes for de bedste. Chablis må kun fremstilles af Chardonnay-druen, der fremstilles ingen rødvine i Chablis. Distriktet omfatter 20 små kommuner.

Marcel & Blanche Fèvre-Fèvre

Fèvre-familien har arbejdet med vin i Chablis i flere århundreder - dag er det Nathalie & Gilles Fèvre som står ved roret. Begge er uddannet oenologer og efter at have arbejdet for lykkedes det dem at samle familiens besiddelser igen, og de dyrker i dag 47 ha. vinmarker i appellationerne Chablis – Chablis 1. Cru (Vaulorent, Fourchaume og Mont de Milieu) og Chablis Grand Cru (Les Preuses). Nathalie regerer i cuveriet og Gilles står for vinmarkerne. Dyrkingen i vinmarkerne foregår efter "agriculture raisonnée"

Vinen

Fèvre-Fèvres Chablis 1. Cru Fourchaume laves på Chardonnay-druer som dyrkes på 12 ha. på den vinmark, som af mange vurderes som den bedste 1. Cru i Chablis. Den lange skråning vender direkte mod solen og giver altid druerne en perfekt modning. Undergrunden er meget stenholdig (især kalk) og tillader kun et begrænset udbytte. Vinstokkene er plantet i 1942 og i 1989. Vinen er vinificeret 100% i temperaturregulerede rustfrie ståltanke. Gæringen efterfølges af en modning "sur lie" (med bundfald). Processen varer i min. 12 måneder, og efter sammenstikningen og en meget let filtrering (efter årgangen) bliver vinen aftappet og frigivet, ofte efter en yderligere modning på flaske. Chablis 1. Cru Fourchaume har en dyb, en smule eksotisk, aromatisk duft med nuancer af appelsinskal, gule ferskner og mango og samtidig en meget ren og mineralsk stil. I smagen åbner vinen sig hurtigt. Først en smule lukket og mineralsk, men derefter utrolig charmerende, dyb og kompleks, med en næsten sart finish.

Vinifikation:	12 måneders lagring "sur lie".
Smagenoter:	En dyb, let eksotisk, aromatisk duft og samtidig en meget ren og mineralsk stil. Utrolig charmerende, dyb og kompleks, med en næsten sart finish.
Anbefales til:	Fed fisk, Skaldyr, Nordisk køkken, Østers, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1008517
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Druer:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes et par år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig