

Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis Grand Cru - Les Preuses, 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

Den lille parcel på 2,3 ha. Nathalie og Gilles ejer på Grand Cru "Les Preuses", vender mod sydvest og dominerer i højden flere af de andre Grand Cru'er. Undergrunden består af dybe lag mergel og kalk og tillader vinstokkene at hente deres næring meget dybt. Det giver vine, som altid er meget komplekse og harmoniske. Vinstokkene på parcellen er plantet i 1950 og i 1973. 70% af vinen er vinificeret i temperaturregulerede rustfrie ståltanke, mens de resterende 30% er gæret og modnet på barriques (50% nye) af fransk eg. Processen varer i min. 15 måneder, og efter sammenstikningen og en meget let filtrering (efter årgangen) bliver vinen aftappet og frigivet, ofte efter en yderligere modning på flaske. Som de fleste Chablis Grand Cru-vine, skjuler "Les Preuses" en smule sine dyder når man skænker den i glasset, men ret hurtigt afslører den dejlige, sarte og delikate nuancer. Her finder man både eksotiske toner af litchi, passionsfrugt og citrusfrugter men også mere sprøde toner af grønne blade og vilde, hvide blomster. Der er sartheden som vinder i næsen! Smagen er flot struktureret og harmonisk først i munden, men igen er det subtiliteten som vinder sidst. Man fornemmer samtidig et godt modningspotentiale – klassisk for en stor Grand Cru fra Chablis!

Vinifikation:	30% er gæret og modnet på barriques
Smagenoter:	Dejlige, sarte og delikate nuancer med passionsfrugt og citrusfrugter men også mere sprøde toner af grønne blade og vilde, hvide blomster.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Skaldyr, Nordisk køkken, Østers, Kammusling



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020154
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Druer:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan med fordel modnes i flere år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig