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. Dyrkningen i vinmarkerne foregår efter "agriculture raisonnée

Vinen

Fèvre-Fèvres Chablis laves på Chardonnay-druer som dyrkes på forskellige parceller (29 ha. i alt) bag landsbyen Fontenay-près-Chablis, i hjertet af Chablis-området. Vinmarkerne ligger på den øverste del af dalen eller på skråninger, hvor undergrunden er meget stenholdig (især kalk) og derfor kun tillader et begrænset udbytte. De fleste vinstokke er mellem 15 og 25 år gamle, men på nogle parceller finder man vinstokke, som er 60 år gamle. Vinen er vinificeret 100% i temperaturregulerede rustfrie ståltanke (20-50 hl.) hvor nogle af parcellerne bliver vinificeret separat. Gæringen efterfølges af en modning "sur lie" (med bundfald). Processen varer i min. 10 måneder, og efter sammenstikningen og en meget let filtrering (efter årgangen) bliver vinen aftappet og frigivet, ofte efter en yderligere modning på flaske. Chablis fra Fèvre -Fèvre har en frisk, aromatisk duft med nuancer af hvide ferskner, citronmelisse, lidt græs og citrusfrugter. Man fornemmer allerede en flot mineralitet i duften. Smagen er ligeledes meget frugtrig, godt strammet op af en dejlig, sprød struktur og af mineralitet.

Vinifikation:	Modnet "sur lie"
Smagenoter:	Man fornemmer allerede en flot mineralitet i duften. Smagen er ligeledes meget frugtrig, godt strammet op af en dejlig, sprød struktur og af mineralitet.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Nordisk køkken, Østers, Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1022794
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Kan gemmes i et par år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig