

Vitt vin

Chablis 1er Cru Les Fourneaux 2015

La Chablisienne

Pris 499 kr
nr 9410701 - 750 ml

Ursprung Chablis

Druvor Chardonnay

Alk. halt 13%

Vällagrad i nästan 11 år hos La Chablisienne, kooperativet som brukar kallas världens bästa kopperativ och som består av 300 vinbönder. Tillsammans äger de drygt en fjärdedel av hela vinarealen i Chablis.

Jordmån Kimmeridgen och kalksten med inslag av märgel och fossil.

Information Vingården Fourneaux är belägen på en liten sluttning vid den högra sidan av floden Le Serein i byn Fleys. Vinstockarna har en snittålder på 25 år och växer med sydvästlig exponering.

Karaktär Frisk och generös mogen frukt samt inslag av persika solmogen citron, gula äpplen och mineral. Lång, frisk och elegant med en bra koncentration och kraft.

Vinifiering Efter avstjälkning pressas druvorna varsamt. Musten kyls sedan ner innan jäsningen startar. Vinet genomgår sedan malolaktisk jäsning i både ståltank och ekfat.

Lagring Vinet lagras på sin jästfällning i 12 månader. Både på ståltank och franska ekfat.

Passar till Perfekt till fisk- och skaldjursrätter, ljust kött samt grillade grönsaker.

Om producenten

Chablisienne är ett kooperativ som grundades 1923 bestående av 300 odlare som tillsammans äger en fjärdedel av Chablis areal. Världens bästa kooperativ brukar vinkritikerna kalla det. Jordmånen är Kimmeridgian, kalkrik med fossila ostronskal. Här ger druvan Chardonnay viner med en fräschör som ingen annanstans och med en härlig förmåga att utvecklas.
Sedan 1950-talet har det funnits en uttalad kvalitetsambition och idag har de dryga 250 medlemmarna från alla delar av Chablis strikta regler för hur de ska sköta sina odlingar, vilket gjort att kooperativets viner idag håller högsta klass. Bland dem finns vin från sex av distriktets sju Grand Cru-lägen och 15 olika Premier Cru, förutom "vanlig" Chablis och Petit Chablis.
Kvinnan på etiketten hyllar och symboliserar de starka kvinnor som lade grunden för la Chablisienne för snart 100 år sedan och tog hand om vinodlingarna under krigsåren. Under första världskriget var många män ute och stred vilket gjorde att kvinnorna fick ta ett stort ansvar för att bedriva produktion och jordbruk. Många män stupade i kriget och under åren efter kriget var det fortfarande kvinnorna som fortsatt fick ta ett stort ansvar inom olika branscher. 20-talet var svåra och fattiga tider i Chablis som inte alls hade samma anseende som det har idag. 1923 bestämde ett antal odlare att gå ihop att starta kooperativet la Chablisienne för att tillsammans bli starkare och kunna hjälpa varandra. Fram till 50-talet levererade odlarna färdigt vin till kooperativet som sedan gjorde blends och hjälpte till att sälja och marknadsföra vinerna. Men efter 50-talet bestämde man att kvaliteten och ambitionerna skulle höjas så istället för att göra vinet själva fick odlarna leverera must och all vinifiering skedde på kooperativet. Så är det än idag.