

Naam van de wijn: Chablis 1er Cru Les Vaillons

Producent: Domaine Bernard Defaix & Fils

Herkomstbenaming: Chablis 1er Cru Les Vaillons AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het Domaine Bernard Defaix & Fils ligt in het hart van het Chablis wijngedebied, in het dorp Milly. Bernard Defaix, de 4^e generatie van een wijnboerenfamilie, begon in 1959 met slechts 2 ha wijngaarden. Samen met zijn vrouw Monique wisten ze het bedrijf in de loop van de jaren uit te breiden tot 26 ha, waarvan de helft in Chablis 1er Cru gebied! De 5^e generatie beheert nu het domein, maar 'pa' Bernard geeft nog hier en daar nuttige adviezen aan zijn twee zoons Didier (wijngaard) en Sylvain (wijnkelders), sinds 2002 eveneens door H  l  ne, de vrouw van Didier, bijgestaan. De Chablis 1er Cru Vaillons wijngaarden van het domein zijn geplant op heuvelflanken met een ligging naar het zuidoosten. De bodem bestaat uit fossielhoudend Kimmeridgiaans kalk uit het Krijt tijdperk. In de wijngaarden wordt milieuvriendelijk gewerkt met gebruik van zoveel mogelijk producten en methodes uit de biologische wijnbouw.



Vinificatie (wijnbereiding): "Om goede wijn te kunnen produceren heb je goede druiven nodig" is het belangrijkste motto van Didier en Sylvain. De gezonde druiven worden (al 20 jaar) mechanisch geplukt voor meer flexibiliteit. Kort daarop bereiken ze de kelders waar ze nog eens worden gecontroleerd en zacht geperst. Deze cuvée is een assemblage van wijnen van jonge en oudere wijnranken uit diverse percelen. Afhankelijk van het terroir en type wijn vinden de alcoholische en malolactische gisting plaats op RVS tanks (hier 85%) of in eikenhouten vaten (hier 15%). De jonge wijnen rijpen nog 8-12 maanden op hun 'lies' (eigen fijn bezinksel). Om meer complexiteit te verkrijgen worden de 'lies' regelmatig geroerd (b  tonnage). Voor het bottelen worden de wijnen geklaard en licht gefilterd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: deze wijn is voor het grootste deel gegist en opgevoed in RVS tanks om de typische Chablis frisheid en mineraliteit te behouden. De kleur is helder, licht geel met een zweempje groen. De wijnen van de jonge wijnranken geven frisse, florale tonen, die van de oudere wijnranken finesse en structuur. Door de assemblage wordt het een wijn met een uitstekend evenwicht, elegant mineraal, verfijnd fruitig en mondvullend fris. Dankzij de gisting en opvoeding op hout (15%) is de structuur wat voller en complexer. Serveren: 10-12  C. Bewaren: deze wijn is bedoeld om in zijn frisse jeugd te worden gedronken, binnen 3-4 jaar na de oogst.

Culinair advies: gastronomisch aanbevolen bij de klassieke combinaties met vis (gegrild, geroosterd of 'en papillote'), gefrituurde rivierisjes, coquilles, slakken, kikkerbilden of *andouillettes* in chablis wijn, witvlees etc.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 'Coup de Coeur Guide Hachette' voor het hele assortiment!

Smaaktype: fris, elegant, mineraal, fruitig, medium body, 15% met houtrijping.