Chablis 1er Cru, Fourchaume, Jean-Marc Brocard



Le Fourchaume profiteert van een rijkere bodem dan de rest in Chablis, dankzij de alluviale sedimenten afkomstig van de Serein. Hij is meer flatterend, soepel en makkelijk drinkbaar, maar met behoud van de mineraliteit die zo kenmerkend is voor Chablis.

Oorsprong: Het terroir is rijker dan de andere crus van Chablis omdat het stroomafwaarts ligt van de Serein (de waterloop die door het dorp stroomt) en de Serein vruchtbaar alluvium heeft gebracht op de basis van de Kimmeridgische bodem.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De vinificatie van Chablis Fourchaume begint met een alcoholische gisting met inheemse gisten, wat een authentieke expressie van het terroir geeft. Dit wordt gevolgd door een natuurlijke malolactische gisting, die zorgt voor rondheid en evenwicht. De wijn rijpt vervolgens 14 maanden, 30% in roestvrijstalen vaten om de frisheid te behouden en 70% in kuipen, waardoor complexiteit en elegantie worden ontwikkeld.

Degustatie: Frisse neus met nootachtige toetsen. In de mond vertoont hij zilte en minerale smaken, versterkt door aroma's van gekonfijte citroen. Een verfijnde en elegante wijn.

Bewaarpotentieel: 8-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Een klassieker bij vis, zeevruchten, gegrilde schaaldieren en bij gevogelte of wit vlees in roomsaus of op de grill.

- Zeetong meunière
- ...