

Chablis Grand Cru Valmur, Jean-Marc Brocard



Valmur vormt een kleine vallei in het midden van de grand cru met een wisselende blootstelling tussen noordwest en zuid. De wijn heeft een mineraal en goed uitgebalanceerd karakter dat versterkt wordt door intensiteit en verrassend veel fruit.

Oorsprong: Valmur biedt subtiele variaties in ligging, met een deel op het noordwesten en een ander deel op het zuiden. Dit is de grand cru midden op de majestueuze heuvel die uitkijkt over Chablis. We bevinden ons op grond die bestaat uit schelpen die tijdens het Krijttijdperk zijn afgezet en die de beroemde Kimmeridgische bodem vormen.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De vinificatie van Chablis Grand Cru Valmur brengt de elegantie en kracht van dit uitzonderlijke terroir naar boven. Na de alcoholische gisting met inheemse gisten om alle rijkdom van de bodem naar boven te halen, volgt de malolactische gisting die rondheid en complexiteit toevoegt. De wijn rijpt vervolgens 14 maanden op vat, waardoor hij een zijdezachte textuur en diepe aroma's ontwikkelt en zijn karakter versterkt.

Degustatie: In de neus krijgen we hints van citroen, peper en kruiden ondersteund door geïjodeerde en geroosterde toetsen. De mond is strak met toetsen van zoethout, chili en brioche.

Bewaarpotentieel: 10-15 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: We serveren hem bij vis, zeevruchten, geroemde of gegrilde schaaldieren, gevogelte en wit vlees.

- Kaviaar
- ...