

Louis Jadot, Chablis 1er cru Fourchaume '17 - 1,5L



Maison Louis Jadot over ongeveer 250 hectare wijngaarden en vinifieert meer dan 160 appellaties uit Bourgogne. Bij alle geproduceerde wijnen is het terroir leidend. Wijnmaker Frédéric Barnier, opvolger van de legendarische Jacques Lardière, kiest voor een minimale interventie tijdens de vinificatie in de indrukwekkende ronde chai waarbij alle druiven een soort van massage moléculaire ondergaan wanneer ze via het energetische middelpunt via zwaartekracht geleid worden naar hun eigen individuele minicuve. Deze esotherische aanpak werpt zijn vruchten af. Alle percelen worden hier, net zoals bij elk groot domein individueel gevinifieerd, zodat er extreme zorg kan besteed worden aan de crus, net zoals bij de andere groten. Vergis U niet, hier wordt veel Bourgogne gemaakt maar wel zoals het hoort. Dit huis wordt op handen gedragen door alle grote domeinen uit Bourgogne omdat ze een schoolvoorbeeld zijn van hoe het moet. Absoluut indrukwekkend. FOURCHAUME Dit is de meest noordelijk gelegen premier cru van Chablis. Fourchaume komt zeker van de samentrekking van de woorden 'fourches à hommes', wat ook wel patibulaire vorken wordt genoemd en die bestaat uit twee balken die in de grond steken waarop er een dwarsbalk ligt die diende als een galg. Op het grondgebied van Villy en La Chapelle Vaupelteigne werd de galg geïnstalleerd op het kruispunt van deze drie gemeenten, verre van bewoning, maar op een plaats zichtbaar vanaf de communicatieroutes, aan de voet van de "Fourchaume" heuvel.

KARAKTER

Land	France
Regio	Bourgogne
Smaak	3: droog – zacht – rond – houtlagering
Appelatie	Chablis 1er cru AOP
Bewaar pot.	10 jaar

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Serveer temp. 16°C
Druiven 100% chardonnay

SMAAKBESCHRIJVING

Een uiterst aromatische wijn met veel fruit en uitgesproken mineraliteit. Krachtig, met een evenwichtige structuur.

VINIFICATIE

Na een zachte persing wordt een deel van het sap gefermenteerd in dubbele 'pieces' van 456 liter. Een ander deel is gevinifieerd en gerijpt in roestvrijstalen cuves. Rijping duurt 13 tot 15 maanden op de droesem.

OVER DE WIJNGAARD

de meest noordelijk gelegen premier cru wijngaard in Chablis

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

rijke visgerechten, gevogelte, kalfsvlees