vin

Mads Endresen

Trappetrinnene i Chablis

Fire trappetrinn er det i Chablis. Nederst har vi Petit Chablis. Naturforholdene preges av den dominerende harde kritthvite Portland-kalksteinen uten fossiler, og mindre soleksponert og kjøligere lokalklima. Det gir viner som er fruktige og mineralske, men uten sjøpreget, fylden og alkoholstyrken til de beste vinene. Neste trinn på stigen er Chablis AOC. Der er det vesentlig Kimmeridge-berggrunn med fossil østers og mer soleksponerte vinmarker. Går vi enda et trinn opp, kommer vi til Premier Cru Chablis. Enda gunstigere beliggenhet klimatisk sett er det der, sør- og sørøstvendte Kimmeridge-vinmarker. Høyest opp har vi Chablis Grand Cru. Der fins de beste sørvendte Kimmeridge-skråningene i et amfi der druene oppnår høyest modenhet og vinene får mest fylde, futt, kraft og høyest alkoholprosent. Til syvende og sist er Chablis ettertraktet vare, ikke minst her i Norge, hvor det drikkes store mengder av den. Og du vet sikkert at Kragerø sommerstid er det stedet i Norge der det angivelig drikkes mest Chablis. Nå er det lenge til sommeren, men på vinteren har skalldyr og fisk den beste kvaliteten, så det er ingen grunn til å nøle med å velge Chablis. Kostbar moro, men det har forklaring i stor etterspørsel og lite vin tilgjengelig. Vær også sikker på at prisene stiger til himmels når 2021-årgangen kommer. Ekstremvær reduserte druehøsten med 50 prosent! Derfor løp og kjøp!

Velkommen til mat- og vinbloggen - www.madsogmettesvinverden.no

Nr 3083901 La Chablisienne Petit Chablis Vibrant 2020 kr 199,90
La Chablisienne, Chablis, Burgund, Frankrike (Fins de fleste steder i Telemark)
Hvitvin. Drue: Chardonnay fra 15 år gamle vinstokker på Portland-kalkstein. Ikke fatlagret.
Alkohol: 12 prosent
Sukker: Cirka 1 g/l
Syre: 6,8 g/l
Skinnende middels dyp strågul. Pen aroma av gult eple, lime, urter og mineraler. Middels fyldig ren og frisk balansert krisp grønn eplesmak med temmelig lang sitrende frisk ettersmak.

Nr 879301 Duplessis Petit Chablis 2018 kr 334,90
Domaine Gérard Duplessis, Chablis, Burgund, Frankrike (Bestillingsutvalget)
Hvitvin. Drue: Chardonnay på Portland-kalkstein. Modnet i brukte små tradisjonelle Chablis-eikefat.
Alkohol: 13,5 prosent
Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 5 g/l
Temmelig dyp gyllengul. Pen aroma av krydder med innslag av gult eple og kalkmineraler. Middels fyldig til god fylde med god kvede- og gulplommefruktig konsentrasjon. Temmelig lang nyansert ettersmak.

Passer til: Skalldyr, fisk uten for mye tilbehør, salat, faste oster eller kos.
Temperatur: 10-12 grader.

Konklusjon: La Chablisienne er et meget bra kjøp! Det er ikke Duplessis sin Petit. Toppdyrkeren har laget en anstendig sjeldent alkoholsterk Petit Chablis, men som skyter fullstendig over mål med den høyeste pris på en Petit Chablis i Norge noensinne. Begge kan lagres et par år, men drikkes godt nå.

Nr 13037901 Château de Fleys Chablis Clos du Château Monopole 2018 kr 289,90
Château de Fleys, Chablis, Burgund, Frankrike (Bestillingsutvalget)
Hvitvin. Drue: Chardonnay fra monopolvinmark. 20 prosent av druene ble modnet i eikefat ett år, resten i ståltanker.
Alkohol: 12,5 prosent
Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 4,6 g/l
Middels dyp strågul. Spennende aroma av akasieblomst, sitronzest og jod. Middels fyldig med saftig og snill guleplesmak. Temmelig lang frisk og mineralsk ettersmak.

Passer til: Skalldyr, fisk med eller saus og slikt, grønnsakretter, lyst kjøtt, faste oster eller kos.
Temperatur: 12 grader.

Konklusjon: Vellaget Chablis fra monopolvinmark. Spesielt nesen imponerer. Litt stort prishopp siden nyttår. Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.

Nr 11849501 Daniel-Etienne Defaix Chablis 1.Cru Vaillons 2006 kr 399,90
Daniel-Etienne Defaix, Chablis, Burgund, Frankrike (Porsgrunn Down Town og bestillingsutvalget)
Hvitvin. Drue: Chardonnay. Vinen modnes i ståltanker i 18 måneder med månedlig omrøring av bunnfallet for en rikere, kremet og samtidig mineralsk stil. Vinen slippes på markedet etter cirka 5 år.
Alkohol: 13 prosent Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 5,6 g/l
Dyp gyllengul. Nydelig duft av appelsinolje, gult eple, hasselnøtter, smør og sjø. Fyldig kremet gulplommepreget smak med fruktfedme og konsentrasjon i særklasse. Lang nyansert ettersmak.

Passer til: Kreps, hummer, østers, blåskjell, reker, fisk med smørsaus, lyst kjøtt, grønnsakretter, terriner og pateer, eller modne oster eller kos. Temperatur: 12 grader.

Konklusjon: Dæven døtte! Noen ganger er det verdt å vente lenge på en Chablis. De første Chablis-vinene, men også sentralburgunderne jeg smakte fra 2006-årgagnen, smakte grønt og umodent, men nå synger i hvert fall Defaix sin Vaillons 2006. Bravo! Drikkeklar, kan ligge enda fem år på rygg.

Nr 5150101 Laroche Chablis Grand Cru Les Blanchots 2018 kr 582,70
Domaine Laroche, Chablis, Burgund, Frankrike (Kragerø, Notodden Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata)
Hvitvin. Drue: Chardonnay fra 65 år gamle vinstokker i et unikt kjølig terroir med fossil ammonitt-blekksprut i kalksteinen. Spontangjæret i gamle eikefat. Full malo. 9 måneder modning på gjæringsbunnfallet i eikefat.
Alkohol: 12,5 prosent
Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 6,2 g/l
Dyp strågul. Sublim aroma av smør, hasselnøtter, sitrus, blomster og sjø. Fyldig herlig eple- og gul plommesmak med balansert fruktfedme og konsentrasjon samt delikat lang frisk og mineralsk salin ettersmak.

Passer til: Kreps, hummer, østers, blåskjell, reker, fisk med smørsaus, lyst kjøtt, grønnsakretter, terriner og pateer, modne oster eller kos.
Temperatur: 12 grader.

Konklusjon: Nydelig sval vin fra en av mine favorittvinmarker. Dette er den kjøligste av de syv Grand Cru-vinmarkene. Viner derfra briljerer i nåtidens varme klima. Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.