

Chablis Premier Cru Fourchaume, Domaine Vrignaud

För att kunna tillvarata alla vingårdslagens olika förutsättningar och unika karaktärer så har Domaine Vrignaud investerat i inte mindre än 20 fat av rostfritt stål med temperaturkontroll. På så sätt kan de vinifiera individuella lägen separat och därigenom framhäva deras unika egenskaper. Trots ett lantligt och rustikt yttre döljer sig en vinanläggning baserad på högteknologi och modern vetenskap. Druvorna till denna Chablis Premier Cru odlas i Fourchaume där Domaine Vrignaud äger 4,7 hektar och vinrankornas ålder är 25 år. Domaine Vrignaud är ekologiskt certifierad (Organic C3) sedan 2012



Årgång	2014
Druvsort	Chardonnay
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Fourchaume
Producent	Domaine Vrignaud
Jordmån	Kalkrik jordmån á Kimméridgien
Skördeuttag	57hl/hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Malolaktisk jäsning med naturlig jäst
Utveckling och lagring	Lagringen sker på rostfria stältankar

Kommentar

Färg: Ljusgul

Doft: Frisk och fruktig doft av äpplen, citrus, mineralitet och musselskal.

Smak: Fruktig smak av äpplen och citrus med framträdande mineralitet. Vinet har en välbalanserad fruktighet med välintegrerad syra och ett angenämt avslut med inslag av kalkstenskross.

Passar till: Servera till naturella skaldjur, ostron och eleganta fiskrätter.

Domaine Vrignaud

Domaine Vrignaud består av 19 hektar vinodlingar varav 6 hektar premier-cru-lägen, framförallt i Fourchaume. Resten utgörs av Chablis och Petit Chablis. I Chablis finns idag en trend mot att odla ekologiskt, och uppskattningsvis 5 % av odlarna i Chablis är idag certifierade som ekologiska odlare. På grund av de svårigheter ett så nordligt odlingsläge innebär för vinodling i form av kyla och väta och risken för röta, så är det en stor utmaning att till fullo implementera ett ekologiskt jordbruk. Domaine Vrignaud var förhållandevis tidiga i att anamma detta arbetssätt. De påbörjade omställningen till ett ekologiskt jordbruk för sex år sedan, och blev certifierade för tre år sedan.

Många av den yngre generationens odlare i Chablis anser att överanvändning av konstgödsel är det största hotet mot Chablis vingårdar och att ekologisk odling är det enda långsiktiga alternativet till att bevara Chablis storhet som vinregion. Denna uppfattning var Guillaume Vrignaud tidig med att förespråka eftersom han insåg att det unika med Chablis är klimatet och jordmänen, och för att denna ska bevaras måste marken skyddas. Guillaume Vrignaud är femte generationens vinmakare på familjeegendomen. Efter en tid av studier och resor återvände han 1999 till Chablis och arbetar sedan dess med vinerna. Han och hans familj bor i byn, medan hans föräldrar, Joelle och Michel, bor kvar på gården. Totalt arbetar sju personer heltid hos familjen Vrignaud med olika delar av vintillverkningen.