

## CHABLIS Domaine de la Tour

Dit domein is gelegen in Chablis, een gebied met een zeer rijke wijntraditie. Chablis staat bekend om zijn droge witte wijnen die uitstekend combineren met schaal- en schelpdieren. Een beetje oneerbiedig kregen deze traditierijke droge witte wijnen de bijnaam 'oesterwater', terwijl het woord nectar eerder op zijn plaats is en al zeker bij dit domein! Chablis is de meest noordelijk gelegen wijnregio in Bourgogne en mede daardoor vinden we er bijna uitsluitend witte wijnen. Als wijnbouwer moet je hier beducht en voorbereid zijn op nachtvorst, dat komt hier bijna jaarlijks voor. Domaine de la Tour ligt in Lignorelles, op een tiental kilometer van Chablis, en werd opgericht door Auguste Chalmeau in 1820. Door de jaren heen kocht de familie meer goede wijngonden en groeide het bedrijf van een halve hectare tot 14 hectare in 1992, het jaar waarin schoonzoon Renato Fabrici de teugels overnam. Hij gaf die op zijn beurt door aan zijn zoon Vincent. Die is er nog steeds bijzonder trots op dat hij in deze historische streek prestigieuze wijnen mag maken. Toch volgt Vincent Fabrici de moderne trends door onder meer het gebruik van chemicaliën te beperken en respecteert hij zo de typische kalkbodem die hij met beproefde traditionele methoden bewerkt. Om de kwaliteit van de streng geselecteerde druiven te behouden vergisten de wijnen op roestvrijstalen tanks om een zo puur mogelijk smakende wijn in het glas te krijgen. Het resultaat is een zeer typische Chablis met appel, peer, pittigheid van een pomelmoes en een snuifje banaan in de neus. Kracht en finesse in de mond met een toetsje witte perzik en frisse zuren die een smakelijke, middellange finale inluiden. Schenk deze klassewijn op 10 à 11 graden tussen zijn eerste en zesde jaar, mooi!

<b>Artikelnummer:</b>	P376H
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bourgogne
<b>Appelatie:</b>	AC Chablis
<b>Druivensoort:</b>	Chardonnay
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	6 - 12 maand

## CHABLIS Domaine de la Tour

Le Domaine de la Tour est situé dans l'appellation Chablis, région à la riche tradition vinicole. Chablis est connu pour ses vins blancs secs qui accompagnent à merveille les coquillages et les crustacés. Il fut un temps où ces vins blancs secs furent traités irrespectueusement d'eau d'huîtres, alors que le terme de nectar eut été et est toujours plus à sa place, certainement quand on parle du Domaine de la Tour. Chablis est la région viticole située la plus au nord de Bourgogne, ce qui explique pourquoi on y trouve presque exclusivement des vins blancs. Les vigneron y doivent être extrêmement attentifs aux gelées nocturnes qui frappent la région presque tous les ans. Le Domaine de la Tour, situé à Lignorelles à une dizaine de kilomètres de Chablis, a été fondé par Auguste Chalmeau en 1820. Au fil des ans, la famille a acquis d'autres vignobles, agrandissant le domaine d'un demi-hectare à 14 hectares en 1992, année où le beau-fils Renato Fabrici a pris les rênes qu'il a passées à son tour à son fils Vincent. Ce dernier est particulièrement fier d'avoir l'occasion de produire des vins prestigieux dans cette région historique. Vincent Fabrici applique les techniques modernes en limitant notamment les produits chimiques pour respecter le sous-sol calcaire typique de l'appellation, tout en recourant aux méthodes traditionnelles qui ont fait leurs preuves. Pour garder la qualité des raisins après un tri sévère, la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, l'objectif étant d'élaborer le vin le plus pur possible. Voici un digne représentant des vins de Chablis avec ses accents de pomme, de poire, de pamplemousse et une petite pointe de banane au nez. En bouche, finesse et puissance s'appuient sur une acidité rafraîchissante et des touches de pêche blanche qui inaugurent une finale savoureuse de longueur moyenne. Servez ce vin de classe à 10-11 degrés entre sa première et sa sixième année, top !

<b>N°:</b>	P376H
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Appellation:</b>	AC Chablis
<b>Cépage:</b>	Chardonnay
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Viellissement en fûts:</b>	de 6 à 12 mois