



La Chablisienne Château Grenouilles 2009

La Chablisienne es la cooperativa más prestigiosa de Francia. Cuenta con más de 280 socios que cultivan prácticamente el 20% de las viñas de Chablis. La Chablisienne elabora vinos con uvas de seis de los siete Grand Cru existentes en la zona, además de poseer una parcela en monopolio en el Grand Cru Grenouille, de donde procede la uva con la que se elabora el Chateau Grenouille. En La Chablisienne la uva se prensa en la misma viña, tras lo cual el mosto se transporta a la bodega para su fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Los vinos de La Chablisienne se caracterizan por la expresividad de la uva Chardonnay, así como por su elegante textura y el uso controlado de la madera.

Denominación de Origen: Chablis, en la parte más septentrional de la Borgoña (Francia). El suelo de los Grand Cru y Premier Cru, cuyo origen se remonta al Jurásico Superior, presentan en su composición una mezcla de arcillas, piedras calizas y fósiles de conchas marinas. El clima de esta región, aunque muy heterogéneo entre las distintas subzonas, se caracteriza en líneas generales por los duros inviernos, las frecuentes heladas a finales de mayo y un calor seco en julio y agosto. Además de la naturaleza específica del suelo en cada finca, la calidad del vino dependerá también de la orientación del viñedo, que determina un microclima particular. De ahí la importancia de esa orientación para clasificar una viña como Petit Chablis, Chablis, Premier Cru o Grand Cru.

Varietades: Chardonnay (100%).

Fincas: En lo más alto de los Grand Crus Grenouille de Chablis.

Viñedos: Con una media de 40 años de edad.

Elaboración: Decantación estática en frío antes de la fermentación. Fermentación maloláctica y alcohólica en barricas y depósitos.

Crianza: En sus lías durante 20 meses, en barricas y depósitos.

Nota de cata: De color oro pálido con reflejos verdes, límpido y brillante. La nariz presenta con la aireación una paleta diversificada. Las primeras notas de flores blancas (acacia y jazmín) son reemplazadas por la menta fresca, seguida muy rápidamente por aromas especiados. El festival de café tostado y especias augura una entrada en boca majestuosa. Es un vino amplio, envolvente, de bella factura. En boca aparece la tensión mineral de los grandes terroirs de Chablis que muy rápidamente abre la puerta a un frescor mentolado vivificante. El final, complejo, aún a caramelo, almendra tostadas, frutos secos, mermeladas y pimienta. Muy largo en boca.