



# La Chablisienne Premier Cru Fourchaume 2011

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 Premier Cru, 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, presenta 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.

**Variedades:** Chardonnay (100%).

**Fincas:** En el margen derecho del río Serein, con exposición sudeste. Viñedos con una edad media de 25 años.

**Elaboración:** Decantación estática en frío. Fermentación alcohólica y maloláctica en pequeños fudres y cubas.

**Crianza:** 15 meses en cubas y fudres, sobre sus lías.

**Nota de cata:** Color amarillo verdoso, límpido y brillante. Su agradable bouquet de flores blancas dominado por la madre selva transmite la sensación de frescor. Esta impresión se confirma en boca durante los primeros segundos. A continuación culmina con la sugerencia de un fondo mineral. Vivaz y con recuerdos de miel. El final es energético y salino.