

La Chablisienne Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2017

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 no sólo del clima de cada añada, sino también de la orientación del viñado, puesto que a su vez, 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%).
Grado: 13 %

Fincas: Suelo de finales del Jurásico. Alternando contenidos calcáreos, limos y conchas marinas. En el margen derecho del río Serein.

Viñedos: De unos 25 años de edad.

Elaboración: Sedimentación en frío antes de la fermentación. Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas y pequeños depósitos.

Crianza: En sus lías finas durante quince meses en barricas y pequeños depósitos.

Nota de cata: Amarillo pálido, límpido y brillante. Nariz compleja, mezclando notas de frutos maduros (cítricos, fruta amarilla) con discretos recuerdos de madera. En ataque es dúctil, muy bien equilibrado por una mineralidad refrescante. La persistencia en boca es impresionante.

