



## Chablis 1er Cru, Fourchaume 'Les Côtes de Fontenay' 2022

**Producent:** Domaine Joëlle Vignaud  
**Område:** Bourgogne  
**Land:** Frankrig  
**Alkohol:** 13,0  
**Drue:** Chardonnay

Côtes de Fontenay er beliggende på den sydlige del af Fourchaume øst for Vaupulans og lige nord for Grand-Cru-markerne.

Fra de sølle 1,23 ha producerer Vignaud afhængigt af årgangen ca. 1.500 flasker årligt, hvoraf ca. 1/5 aftappes til denne Joëlle Vignaud, Côtes de Fontenay.

Det betyder selvfølgelig, at vi kun har særdeles få flasker på lager af denne.

De ca. 55 år gamle vinstokke står plantet på de sydøst-vendte bakker på kalkrige jorder. Côtes de Fontenay indeholder en større andel ler end Vaupulans, hvilket typisk er ensbetydende med en lidt dybere frugt.

Som det er tilfældet med alle Vignauds vine, frembringes vinen med fokus på økologi, det hårde arbejde i marken og så lidt involvering i vinificeringen som muligt.

Dette betyder, at vinen gærer på naturlig vis under kølige, temperaturkontrollerede forhold på stål, hvorefter den gennemgår malolaktisk gæring og lagring "sur lie" (med gærresterne) på stål.

Derudover er man særdeles påpasselig med tilsætning af svovl, som holdes til et absolut minimum.

### **Vinbeskrivelse:**

Côtes de Fontenay er en stor, sprød og nærmest flintet



Chablis.

Vinens klare, strågule farve efterfølges af intense, stenede aromaer af citrus, æbler, krudt, kalk og røg.

I munden folder den sig smukt ud med tilsvarende intensitet.

Den storladne, citrus-dominerede frugt holdes i skak af en klippefast syreprofil, som virkelig får mundvandet frem, før den imponerende lange finale på stenet og klassisk "Chablis-vis" afslutter denne sprøde, faste og skarpt-fokuserede Chablis.

Imponerende terroirtro Chablis med et særdeles godt lagringspotentiale.

**Druesammensætning:**

100% Chardonnay

**Beskrivelse af producenten**

I hele fem generationer har familien Vignaud dyrket vin på de kalkrige bakker i Chablis. Jordbunden i Chablis er unik, hvor den med sit store indhold af små maritime havfossiller oven på den underliggende Kimmeridgianske marl, som stammer helt tilbage fra jura-tiden, skaber disse imponerende terroir-tro vine. Vine, der i hænderne på Guillaume Vignaud netop udtrykker det, der er så særligt ved Chablis.

Selvom Vignaud er en historisk producent, blev første årgang under egen label dog først produceret så sent som i 1991, hvor Joëlle - og Michel Vignaud solgte ca. 3.500 flasker.

Indtil da havde familien solgt druerne videre som bulk til andre negotianter.

Siden 1999 har sønnen Guillaume gradvist overtaget driften af dette (i dag) godt 29 ha store domæne, som især de seneste år har fået virkeligt anerkendende ord med på vejen. Inden da havde Guillaume Vignaud efter sine studier blandt andet oparbejdet erfaring hos Stéphane Tissot i Jura.

"Guillaume Vignaud is emerging not just as one of the top names in Fontenay but in the whole of Chablis, producing wines that are subtle explorations of their terroirs."

- Tim Atkin MW, Decanter (juli, 2019)



Men hvorfor taler vi om Domaine Vrignaud, når der står  
Domaine Joëlle Vrignaud på etiketten?

Ja, det er unægtelig lidt forvirrende at lave vine med  
forskellige navne og forskellige etiketter. Forklaringen er, at  
Guillaume Vrignaud i en hyldest til sin mor i 2017 besluttede,  
at 5 ha af Domaine Vrignauds marker skulle aftappes under  
labelen "Domaine Joëlle Vrignaud". Hun var trods alt den  
vigtige beslutningstager, da domænet i sin tid besluttede at  
sælge deres "egne" vine.

Der er derfor tale om helt identiske vine som dem, der frigives  
under navnet Domaine Vrignaud.

Vine, der er lavet efter samme hysteriske principper med stort  
fokus på økologi, hårdt arbejde i marken og et mål om på  
bedst mulig vis at lade terroret komme til udtryk i vinene.

Vrignaud har ikke anvendt kunstgødning i mere end 20 år.

Vinene gærer via naturlig gæring på stål og gennemgår alle  
malolaktisk gæring, mens vinene med få undtagelser også  
lagrer 100% på stål. Man tilsætter desuden kun et minimum af  
svovl, så vinen holdes så naturlig som muligt.

Det er vine med en imponerende ren og cremet frugt med  
syrefriskhed og en udtalt mineralitet. Lige sådan som stor  
Chablis fra et godt terroir skal smage!