



Domaine Chevallier Chablis

Chablis, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met gure, natte winters. De Kimmeridge-bodem is rijk aan (oester)kalk. De bovenlaag bestaat uit klei en kalk. De ranken hebben een zuidoostelijke en zuidwestelijke positie.

VINIFICATIE: De druiven worden op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks. Ook de malolactische omzetting en verdere rijping vindt plaats in roestvrijstaal.

DRUIVEN: chardonnay (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: De wijn heeft aroma's van witte bloemen, ananas en citrus. Een mooie zuurgraad, mineraliteit en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Topwijn bij oesters en andere schaal- en schelpdieren, gegrilde vis, sushi en sashimi, lichte gerechten met kip en jonge witte kazen zoals bijvoorbeeld geitenkaas.

WEETJE: Chevallier is de familienaam en komt van chevalier, wat Frans is voor ridder. In het logo van het domein is ook een ridder verwerkt.



Twee broers, Claude en Jean-Louis, besloten in 1986 om de stoute schoenen aan te trekken. Naar voorbeeld van hun voorouders, die al actief met landbouw en wijnbouw waren sinds 1788, waren de broers vastbesloten deze traditie weer nieuw leven in te blazen. Claude, gepassioneerd van wijn, kreeg de verantwoordelijkheid over de wijngaarden, terwijl broer Jean-Louis ging zich focussen op met name de teelt van graan. Inmiddels is het areaal wijnbouw uitgebreid tot ruim 15 hectare. De percelen liggen verspreid over de gebieden Beignes, Courgis en Chablis. De productie draait grotendeels om de appellation Chablis, maar ook Petit Chablis en een klein gedeelte Premier Cru verlaat de wijnkelders. In 2018 namen Céline en Tommy de leiding over, net als hun vaders zijn zij toegewijd aan het maken van uitstekende kwaliteit Chablis-wijnen.