



SAUTER

WIJNEN



Garnier & Fils 2022 Petit Chablis AOC

Kleur

Zilvergrijs met een heel voorzichtige bleekgele gloed.

Neus

Schone, zuivere neus. De wijn wasemt de koelte van de zo noordelijk gelegen wijnstreek Chablis uit. Gedurende de vinificatie is er geen sprake van houtcontact geweest en de wijnmaker lijkt daarmee het pure karakter te willen benadrukken (en slaagt daar zonder meer in!). De wijn blinkt uit in subtiliteit: natte stenen na een regenbui, zuivel, appel en heel voorzichtig een spootje vanille.

Smaak

Delicaat frisse aanzet. Formidabele balans tussen zuren en vulling. (Petit) Chablis kan wel eens wat schraal/dunnetjes overkomen door een gebrek aan warmte in de wijngaarden; dat is hier zeker niet het geval. Royale stijl zonder de kenmerkende chablis-eigenschappen uit het oog te verliezen. Het mondschonende en eetlustopwekkende karakter is zonder meer behouden. Grootse lengte voor een wijn met deze toch wat nederige herkomst.

Bodem

De wijngaard draagt de naam "la Fontaine Jean Fourtier" en is op het zuiden en het zuid-oosten gelegen binnen de gemeente Lignorelles. De bodem is kalkhoudende klei met zand in de bovenlaag en dieper grote kalkblokken in de bodem. De hoogte is 250 m. De bodem wordt bewerkt en geploegd volgens een respectvol en ecologisch programma zonder dat er sprake is van een biologische aanpak met certificaat.

Vinificatie

De druiven worden mechanisch geoogst, zacht geperst en het sap wordt met valdruk verplaatst. Eerste schoning op lage temperatuur via sedimentatie gedurende 12 uur. Daarna start van de gisting met natuurgist op een temperatuur van 20-25 graden C. Deze gisting duurt zeer lang (3 tot 6 maanden) en gedurende deze tijd blijft de wijn in contact met de fijne gistsporen. De appelmelkzurengisting volgt op de alcoholische gisting.

Culinair

Vorstelijke eetwijn met groot culinair potentieel: oesters, kreeft van de rooster, subtiele gekruide langoustines, tartaar van rauwe zalm en rijpe, zachte korstkazen.

Druif/Druiven

100% Chardonnay

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75