Ranska, AC Chablis | 2025

JEAN-MARC BROCARD CHABLIS SAINTE CLAIRE ORGANIC

”Leppäkerttu muistuttaa luomuviinistä”



Tarina

Chablis Sainte Clairen Chardonnay -rypäleet ovat peräisin Préhyn kylän etelärinteeltä. Maaperä on alueen tyypillinen Kimmeridge, kalkkikiven ja saven kerroksineen sekä fossiileineen. Biodynaamisesti viljellyt köynnökset ovat noin 30-vuotiaita, niiden tiheys on 5700 köynnöstä hehtaarilla ja satoisuus 55 hehtolitraa hehtaarilta. Rypäleiden puristus tehtiin paineilmapuristimella, mehu kävi jäähdytetyissä tankeissa luonnonhiivalla ja malolaktinen käyminen vietiin loppuun asti. Chablis Sainte Claire kypsyi edelleen 9 kuukauden ajan terästankeissa. Raikas ja ryhdikäs Chablis, joka sopii vegaaneille.

Tuottaja

Jean-Marc Brocard istutti ensimmäiset omat köynnöksensä vuonna 1973 Préhy’iin, Chablis’n alueelle, jossa hänen tilansa sijaitsee. Samana vuonna syntyi hänen poikansa Julien, joka tänään johtaa yritystä uusin biodynaamisin opein. Tila on yksi tärkeimmistä Bourgognen toimijoista, joka on omistautunut luomuviljelyyn. Täsmällisyys, voima ja raikkaus ovat Jean-Marc Brocardin filosofian ydinsanat ja tunnus. Täsmällisyys kuvaa jurakauden merenpohjan välittymisen köynnökseen, joka ilmentää Chablis’n puhtaan tyypikkyyden rypäleisiin. Voima syntyy viinin rakenteesta, intensiteetistä ja pituudesta. Raikkaus nousee pohjoisen sijainnin ja kivisen maapohjan synnyttämästä hapokkuudesta, joka on ominaista Chablis’lle. Lyhyesti sanottuna Jean-Marc Brocardin viinit ammentavat todellisen luonteensa maaperästä. Jean-Marc Brocardin tilan viinit tulevat omilta ja vuokratarhoilta yhteensä 200 hehtaarin alalta. Tuotanto käsittää Chablis’n kaikissa muodoissaan, suurimman osan Auxerre’n muista viineistä ja kolme erilaisten maaperien Bourgognen valkoviiniä. Jean-Marc Brocardin viinejä viedään 55 maahan.

VÄRI Kullankeltainen

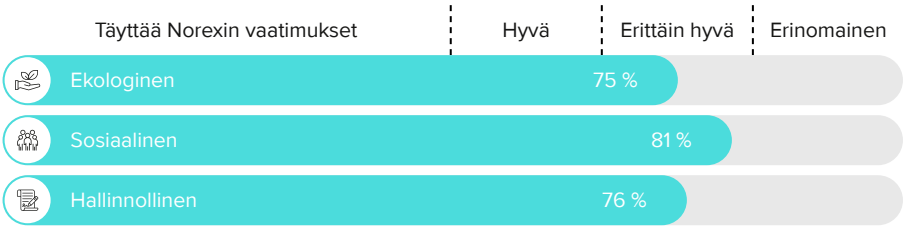
TUOKSU Tuoksussa voi havaita mineraaleja, sitrusta, vihreää omenaa, voita, paahtoleipää, kukkia ja pähkinöitä

MAKU Kuiva, ryhdikkään hapokas, selkeän mineraalinen, voinen ja paahteinen

KÄYTTÖVINKIT Herkullinen kalaviini esimerkiksi kuhalle tai ahvenelle, äyriäisille, sushille, simpukoille ja blineille

VIINITYYPPI	Valkoviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Jean-Marc Brocard	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12,5%	**TUOTENUMERO**	142008
SOKERIPITOISUUS	1 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Jean-Marc Brocard



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari

tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI