

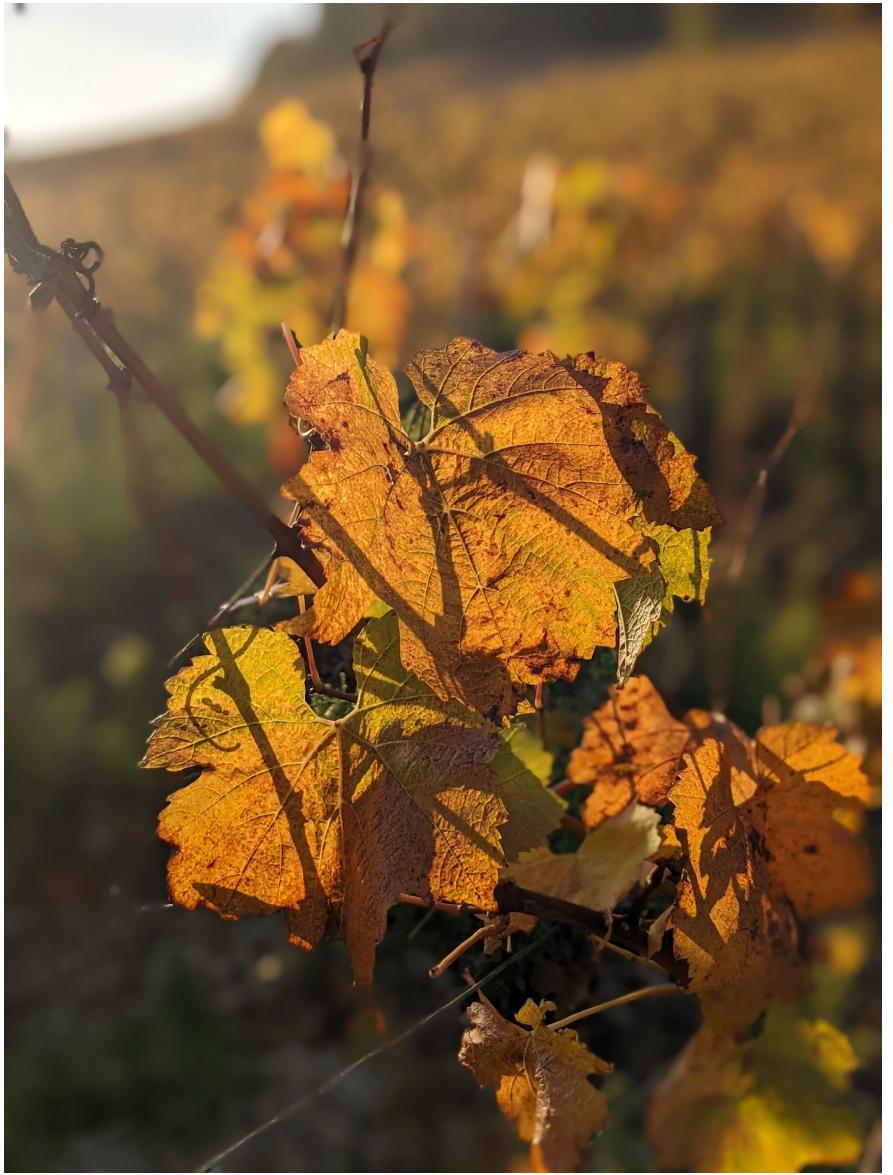


# Chablis

Ganymedes, 1. desember  
Jørund Leknes







# Eustace Deschamps (1346 - 1406)

*Avec les huîtres*

*Que le Chablis est excellent*

*Je donnerai fortune et Titres*

*Pour m'envirer de ce vin blanc*

*Avec des huîtres*





# Hva skiller Chablis fra Sentral-Burgund?

- Bare hvitvin i Chablis
- Jordsmønster
- Klima
- Vinmaking



# Jordsmønn

- “Argilo-calcaire” -> leire og kalkstein
- Kimmeridgekalk
- Portlandkalk
- Østersfossiler



# Klima

- Semi-kontinentalt klima
- Bare Champagne har kaldere klima av de franske vinområdene
- Helling på vinmarkene har mye å si
- Hatt nytte av klimaendringer
- Relativt store årgangsvariasjoner
- Utsatt for frost, særlig de siste årene



# Klima 2013 - 2018

År	Årlig gjennomsnittstemperatur (°C)	Årlig regn (mm*)	Døgngrader i vekstsesongen (1/4 – 30/9)	Årlige soltimer
2013	10,87	845,3	1136	
2014	12,14	719,3	1142	1901
2015	11,96	692,3	1293	1990
2016	11,22	828,4	1126	1679
2017	11,71	657,8	1264	1873
2018	12,57	712,7	1476	2066
1981 – 2010 (gjennomsnitt)	11,52	707,0		1747







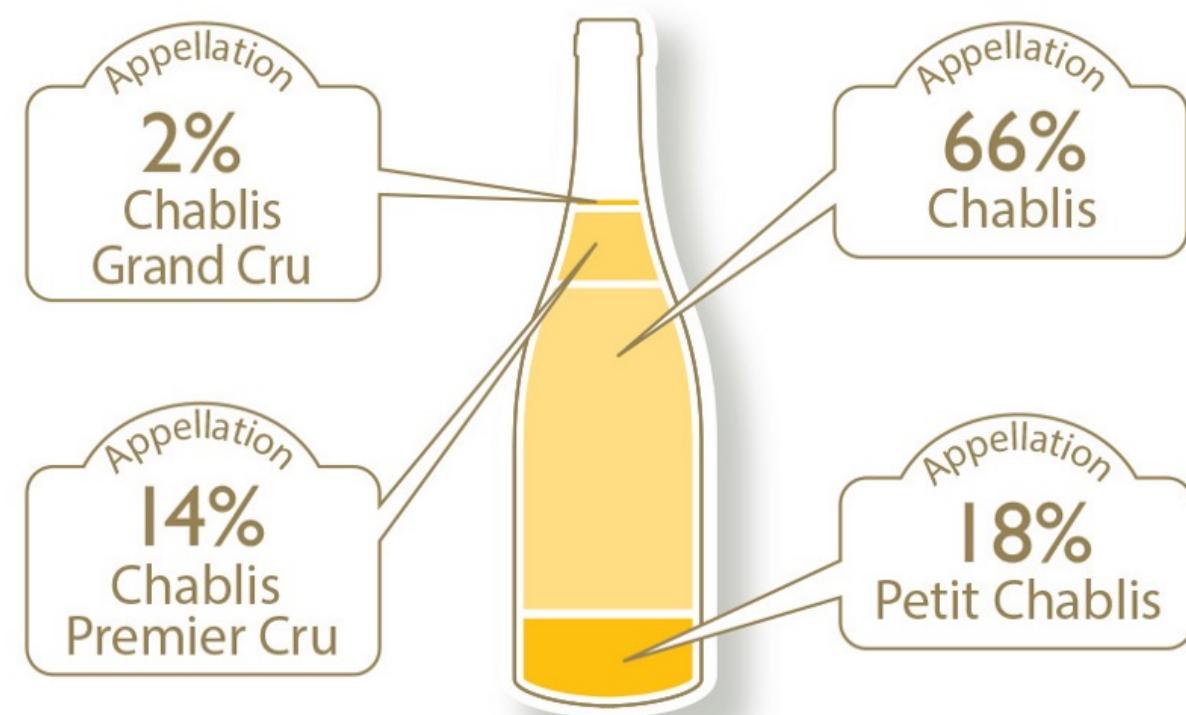


# Chardonnay

- eneste tillatte drue i Chablis
- en av verdens mest  
beplantede grønne vindruer
- kan dyrkes i både kjølig og  
varmt klima



## Kvalitetshierarki

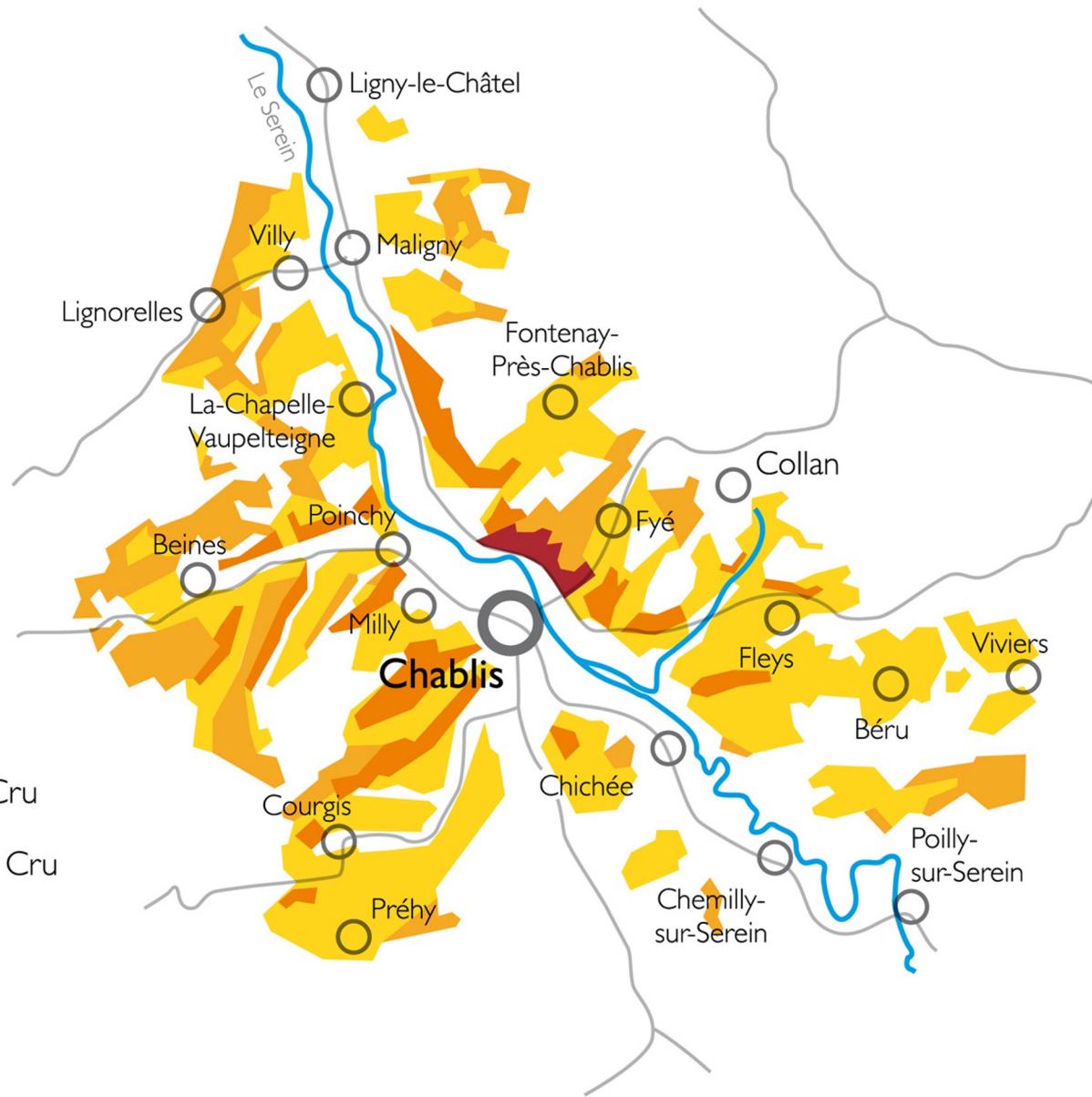


## Appellasjoner og areal

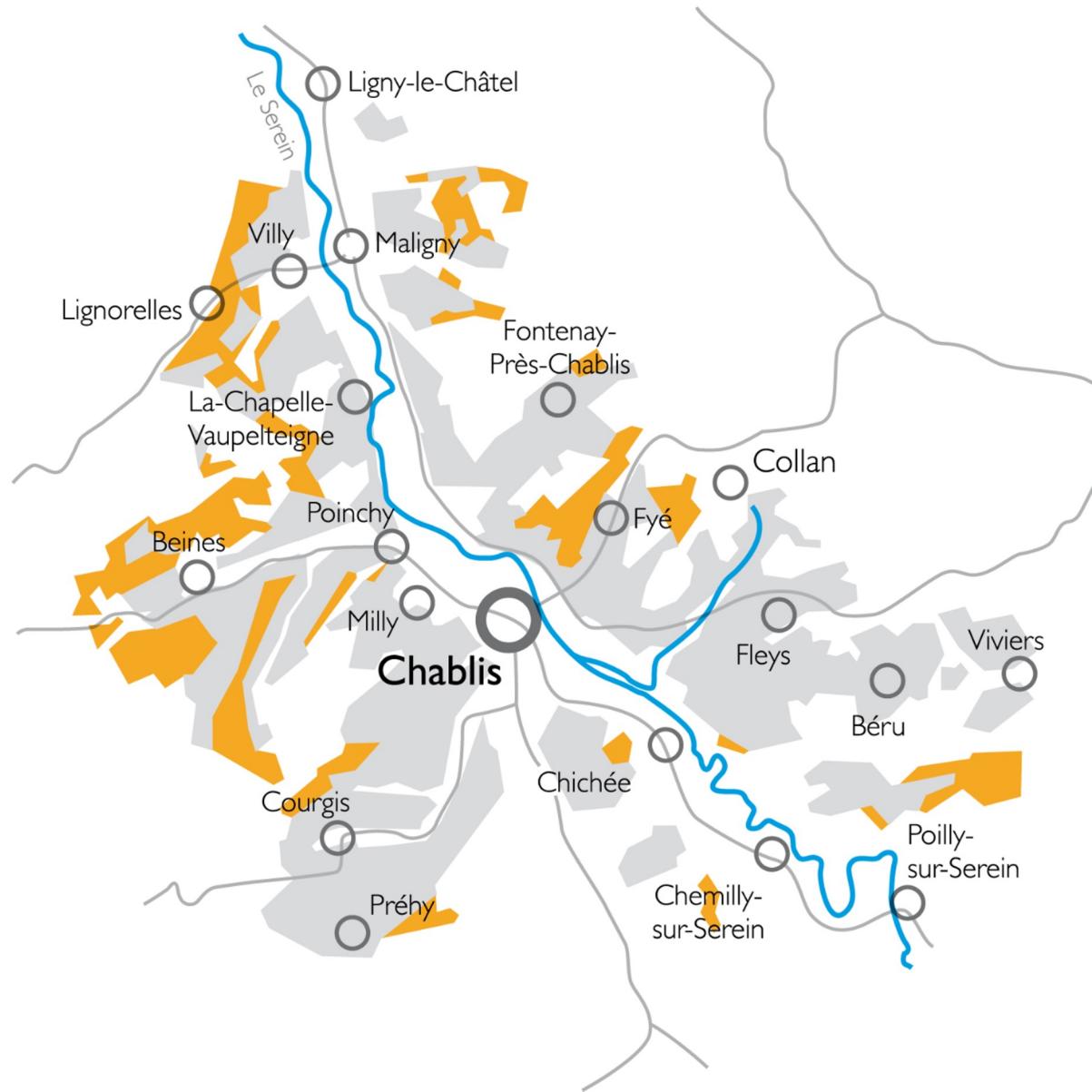
- Hektar beplantet pr appellasjon pr tid

	Grand cru	Premier cru	Chablis	Petit Chablis	Total
1950s	30	225	140	150	545
1966	41	273	304	115	733
1970	59	257	313	128	757
1980	90	465	900	110	1 565
1990	97	669	1 958	259	2 983
2018	100	775	3 656	1 108	5 641

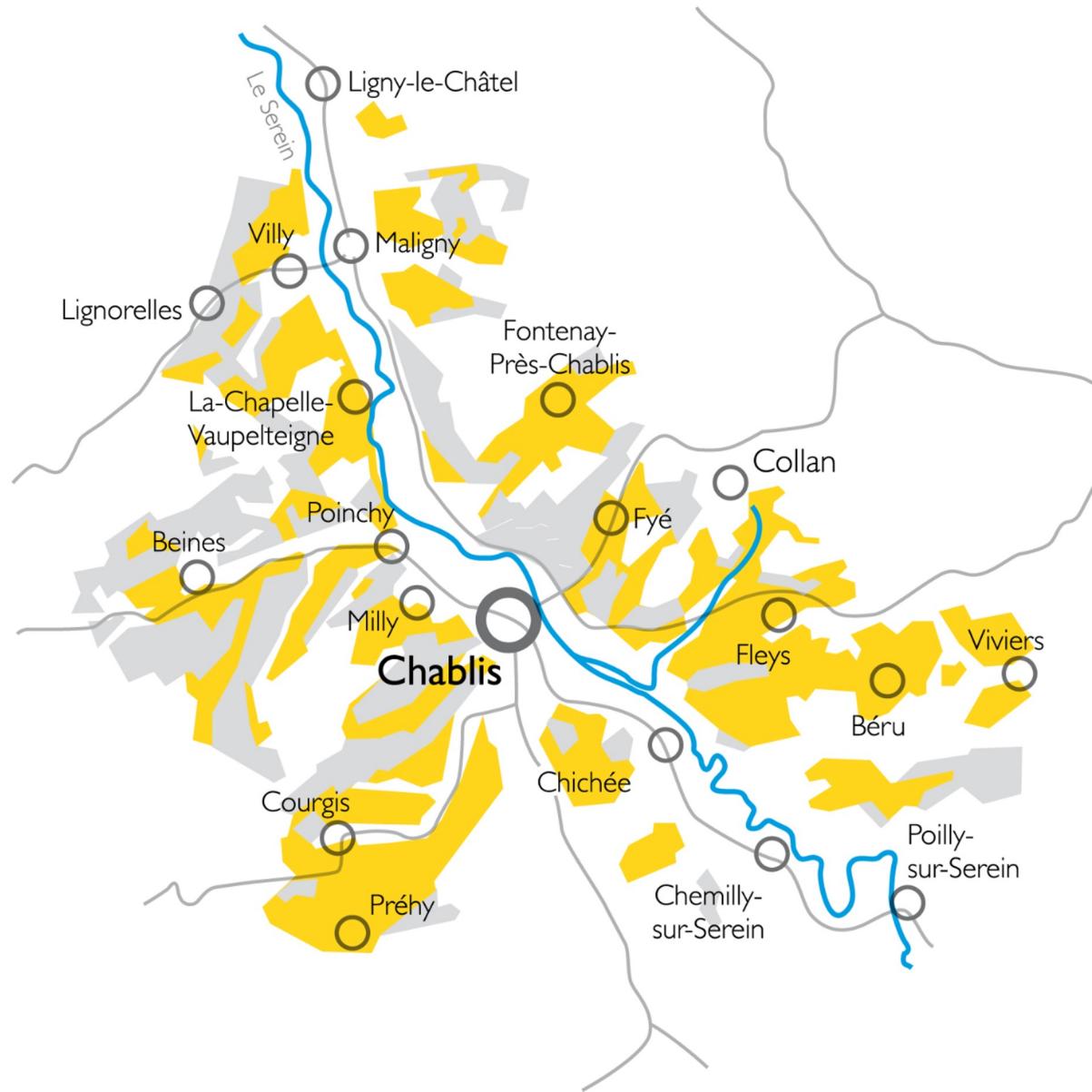
# Vignoble de Chablis



# Vignoble de Chablis



# Vignoble de Chablis



# Vinifikasjon

- Mindre bruk av ny eik enn i Sentral-Burgund.
- Variasjon i bruk av ståltank, gamle eikefat og nye eikefat, avhengig av produsentstil.
- Stort sett malolaktisk fermentering.
- Forskjell i vinifikasjon er en vesentlig forklaringsfaktor til at viner fra to produsenter fra samme vinmark kan ha svært forskjellig stil.



# William Fèvre

- En av de større produsentene i Chablis. Eier ca 45ha, og driver i tillegg negociantvirksomhet.
- Kjøpt av Henriot i 1998, som også eier Bouchard Père et Fils.
- Noe bruk av fat på toppvinene, men ingen ny eik.



# #1: William Fevre Petit Chablis 2019

- manuell innhøsting
- 8-10 måneder i ståltank
- 13 % alkohol
- 197,50 kr



## #2: Louis Michel Chablis 2019

- Produsenten eier 25 hektar, med vinmark i alle fire appellasjoner.
- Village-vinen stammer fra åtte ulike parseller, de fleste vest for elva (rive gauche).
- Det brukes ingen eik på noen viner, kun ståltank.
- 269,90 kr



# #3 Tribut Chablis 2017

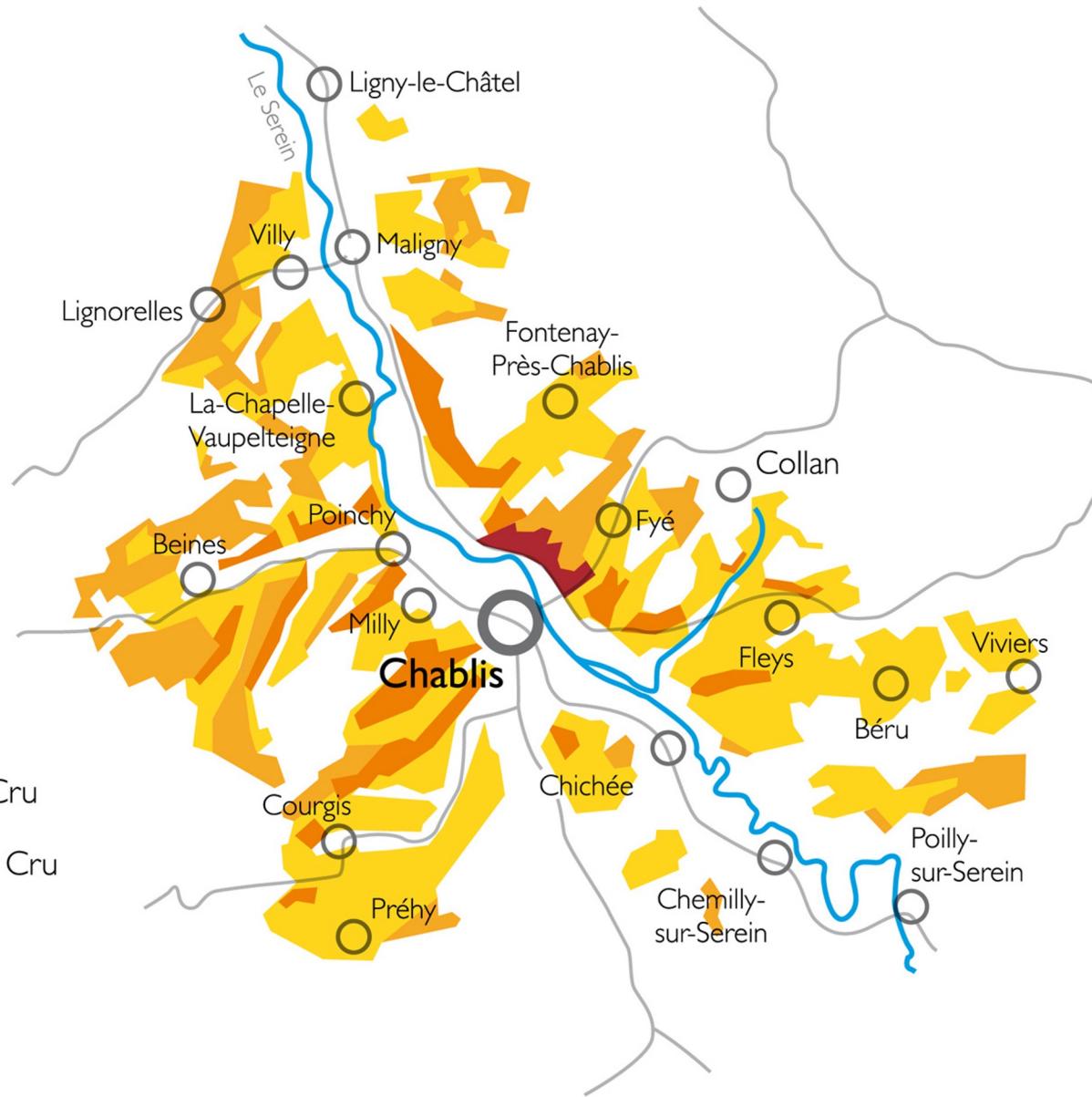
- Liten produsent med like under 7ha, fordelt på chablis village (5ha) og noe 1er cru.
- Laurent Tributs svoger er Vincent Dauvissat.
- I likhet med Dauvissat – fermetering på ståltank, men elevage i eik (ikke ny).
- 310 kr



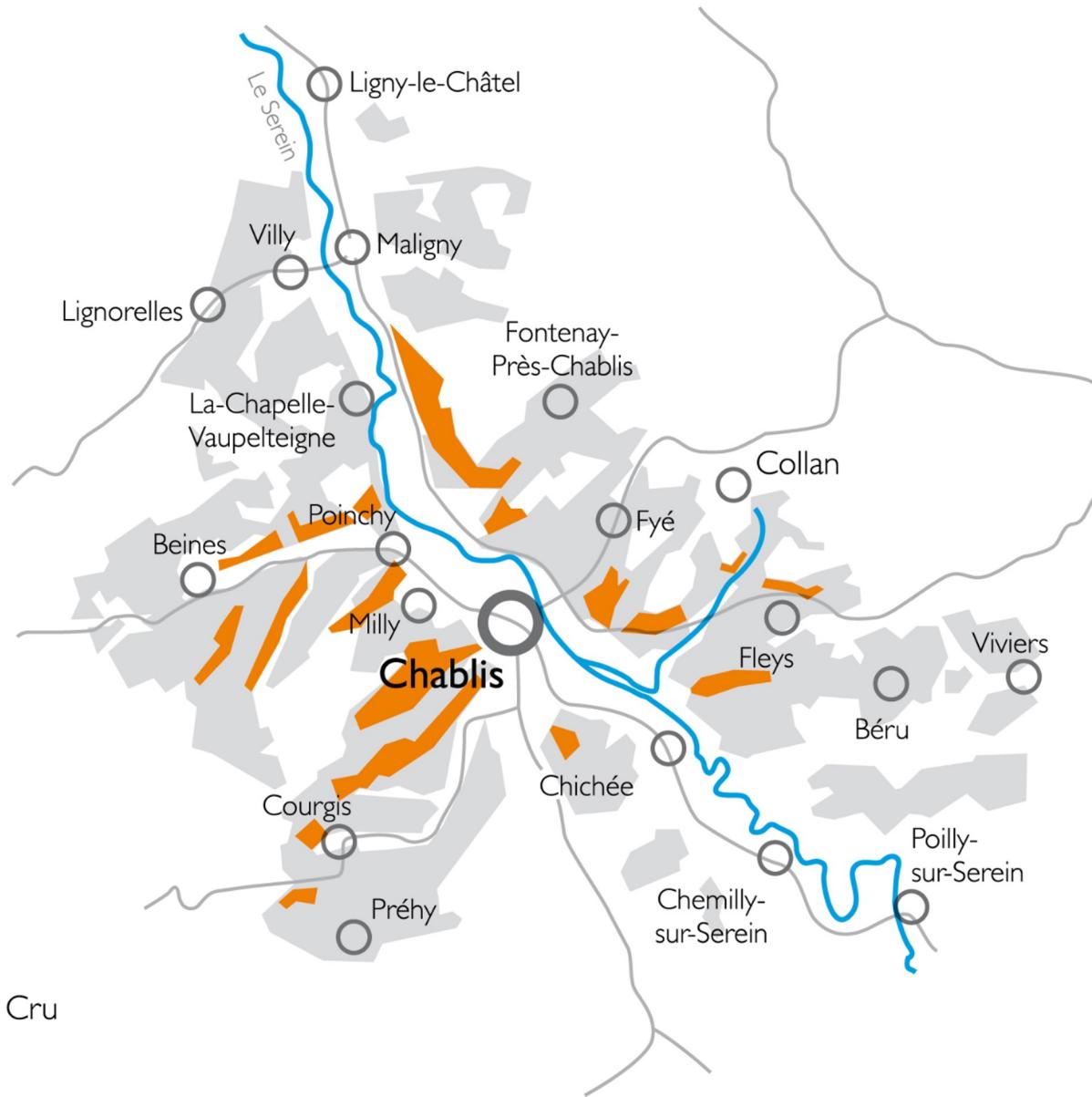


Premier Cru og Grand Cru

# Vignoble de Chablis

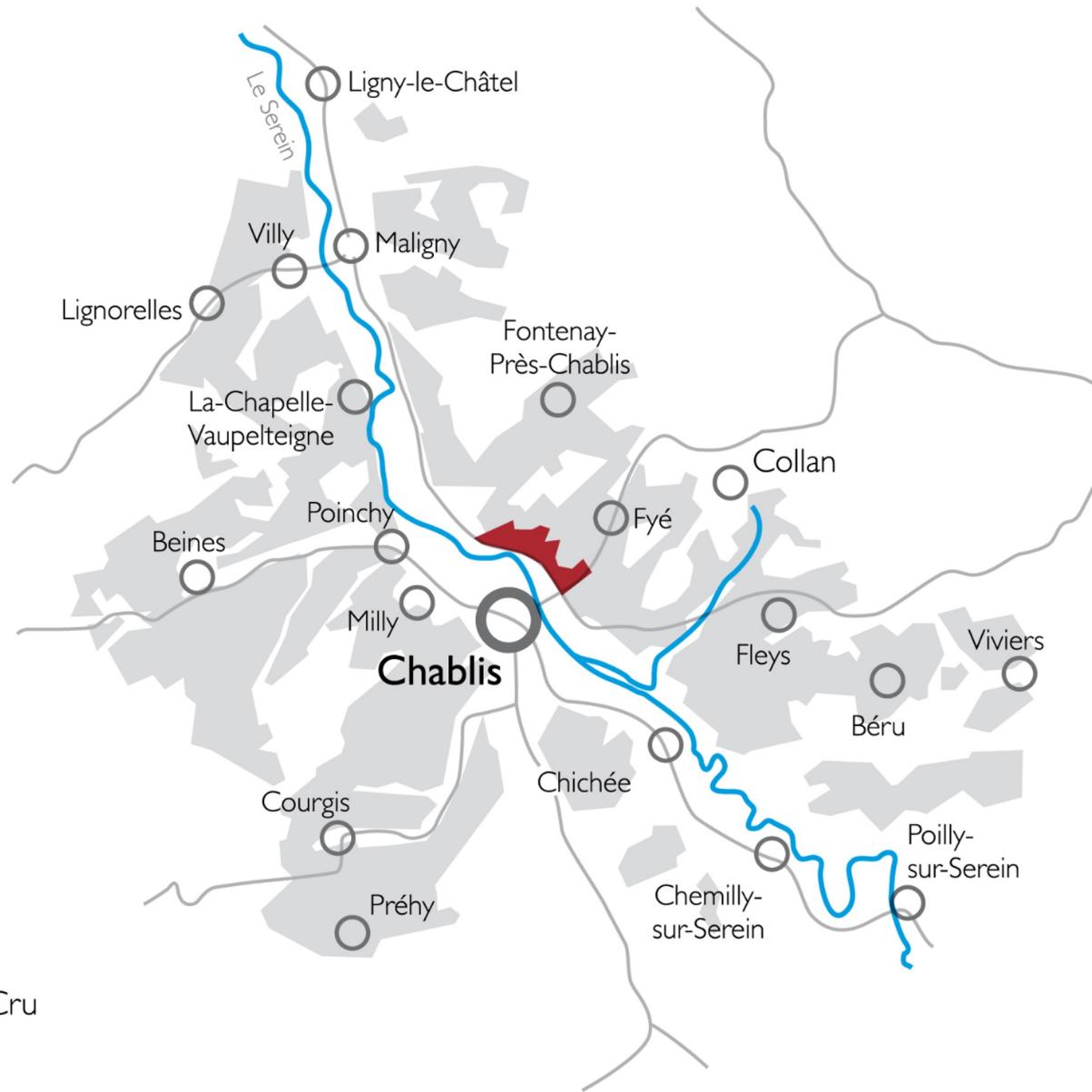


# Vignoble de Chablis



Chablis Premier Cru

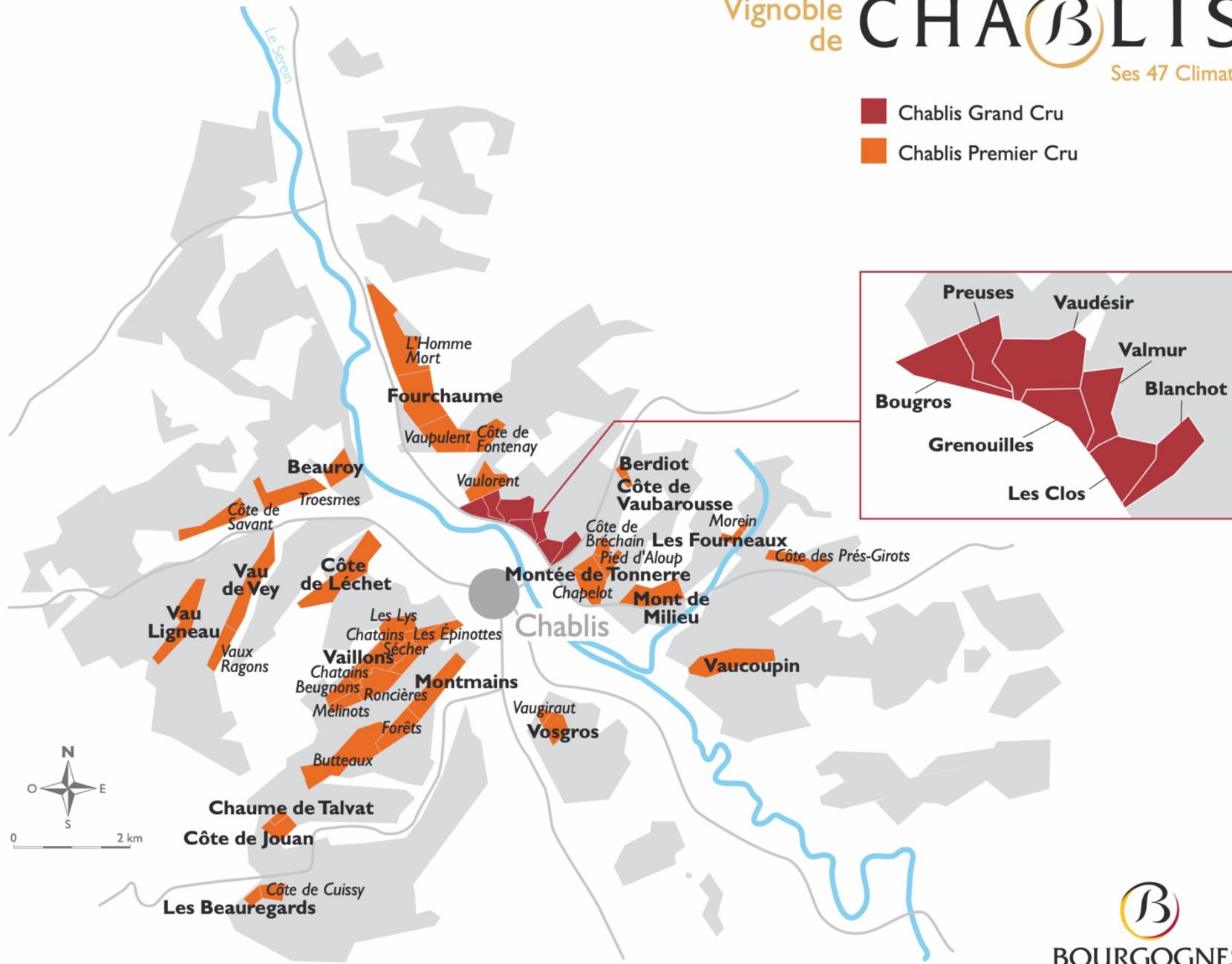
# Vignoble de Chablis



Chablis Grand Cru

# Vignoble de CHABLIS

Ses 47 Climats



  
BOURGOGNES





# #4 Louis Jadot Chablis 1er cru Montée de Tonnere 2016

- En av de mest anerkjente premier cru markene
- Vinen modnes på eikefat i 15-18 måneder
- Pris: 419 kr



# Samuel Billaud

- Forlot Domaine Billaud-Simon i 2009 for å starte for seg selv.
- Tilhenger av lang “elevage”.
- Lager viner på alle nivå, inkludert seks grand cru (ingen Grenouilles).



# #5: Samuel Billaud Chablis 1er cru les Vaillons VV 2016

- 80 år gamle vinstokker
- Kun ståltank
- Pris: 420 kr



# #5: Daniel Etienne Defaix Chablis 1er cru les Lys 2006

- Defaix lanserer vinene når produsenten mener at de er drikkeklare.
- Svært lang élevage på bunnfall (4-5 år), i tank med jevnlig bâtonnage.
- Les Lys ligger i Vaillons.
- Pris: 392 kr



**DOMAINE CHRISTIAN MOREAU**  
**PERE & FILS**





# #7: Christian Moreau Chablis Grand Cru Vaudésir 2019

- Sertifisert økologisk
- 9 måneder på eik (1-5 år gamle fat, ingen ny eik) og 6 måneder blending i tank før flasking. 100 % malolaktisk fermentering.
- Pris: 646 kr

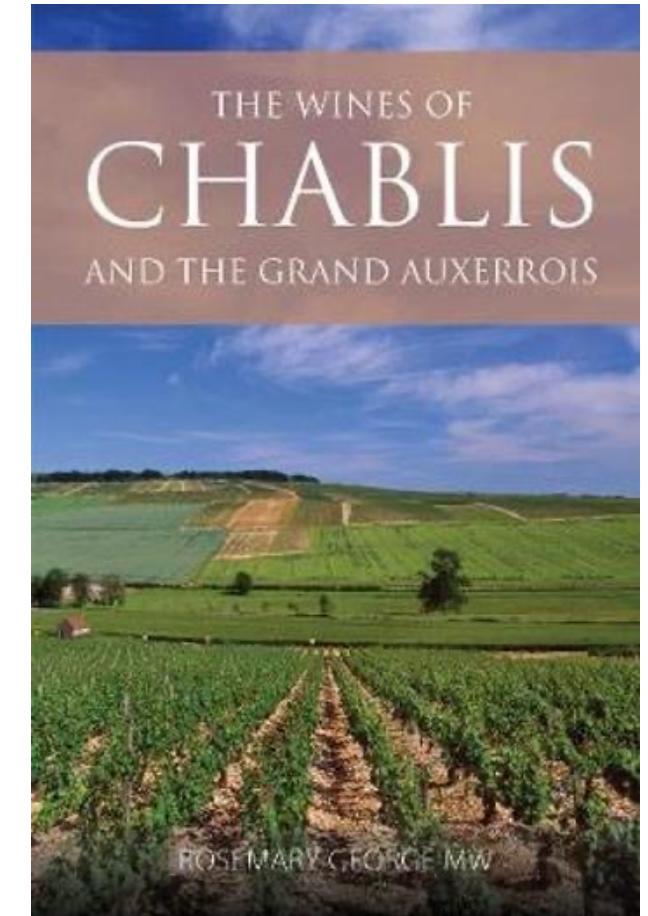
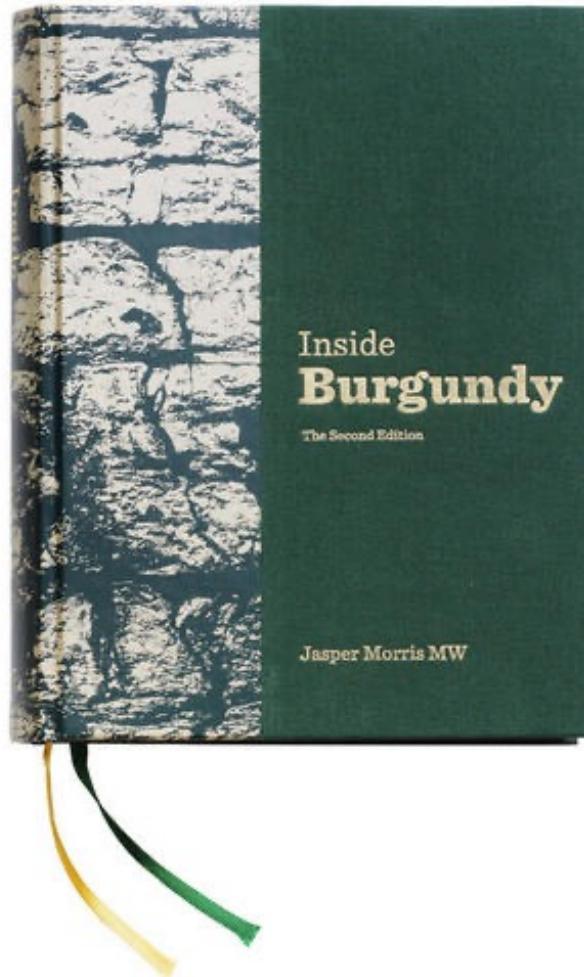


# Ressurser

Rosemary George, MW: The wines of Chablis and the Grand Auxerrois.

Jasper Morris, MW: Inside Burgundy second edition.

Vinmonopolets podcast – tre deler om Chablis.



# Rettigheter

- Bilder fra Chablis og Sentral-Burgund på foil 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 13 (bilde til høyre), 15, 21, 26, 31, 32, 34, 38 er tatt av Jørund Leknes
- Bilder av vinflasker stammer fra <https://www.vinmonopolet.no/>
- Bilde på foil 37: <https://www.domainechristianmoreau.com/>
- Bilde på foil 5: Claude Covo-Farchi, CC BY-SA 2.0  
<<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0>>, via Wikimedia Commons
- Kart på foil 6:
- Illustrasjon på foil 16 og kart på foil 18-20 og 26 – 30:  
<https://www.chablis-wines.com/>
- Bilde på foil 22: <https://www.williamfevre.fr/>