

Brocard Chablis 1.Cru Vau de Vey

Frankrike / Burgund

Jean-Marc Brocard ble født i 1946 i Chaudenay-le-Château i Côte d'Or. Familien drev med jordbruk, men han fulgte sin fars råd om å bli ingeniør. Det var først da han møtte sin kone, som hadde en vingård i Saint-Bris-le-Vineux, at han startet sin karriere innen vin. I 1973 ble sønnen Julien født, og Jean-Marc plantet sine første vinranker i Préhy. Det er her vinhuset også bygges noen år senere, som blir Domaine Jean-Marc Brocard med beliggenhet i hjertet av Chablis.

Jean-Marc Brocard har helt siden oppstarten vært opptatt av en bærekraftig måte å dyrke på. I dag er 60 hektar sertifisert økologisk og 40 hektar sertifisert som biodynamisk. Julien Brocard kom inn i familiebedriften for å jobbe sammen med sin far i 1995, han er en ivrig forkjemper for økologisk dyrking.

Vau de Vey er en av 40 Premier Cru vinmarker, som ligger i en smal dal i den vestlige delen av Chablis. Her finner man noen av de bratteste åssidene i Chablis. Vinmarkene har sør-østlig eksponering og får mest morgensol, som er mindre intens enn ettermiddagssolen. Siden dalen er bratt og smal fanges varmen og hjelper til med modning av druene. Druene er økologisk dyrket på 20 - 25 år gamle vinstokker. Vinene fra Vau de Vey har en tendens til å være blomsterrike og har høy syre med rike, mineralske karakterer.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Chablis 1. Cru
Produsent	Domaine Jean-Marc Brocard
Årgang	2022
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Druene presses og gjæringen finner sted på temperaturkontrollerte ståltanker ved 18-23 grader. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring, omstikkes og blir liggende på bunnfallet 8-9 mnd til vinen tappes på flaske.
Lagring	Ligger på bunnfallet i 8-9 mnd før tapping på flaske
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: <1 g/l Syre: 3,56 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Ren og delikat chablis med preg av grønne epler, lime, sitrus og mineraler på duft, likeledes i munnen og god appetittvekkende syrlighet og balanserende rikhet.
Serveringstemperatur	8 - 10°C
Passer til	Klassisk vin til skalldyr, og passer ellers til all slags fisk. Unngå krydret mat og smaks kraftige sauser. Egner seg imidlertid veldig bra til litt fete sauser/smørsausser.
Webside	http://brocard.fr/

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4416101	5486519	kr. 439,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>