

# Chablis

Ten oosten van Auxerre, langsheen het riviertje Serein, ligt het heuvelachtig wijngebied Chablis. Het gebied bestaat uit wijngaarden rond het stadje Chablis en 19 andere dorpen en vlekken in het departement van de Yonne. Zoals voor alle fijne witte Bourgognes is de druivensoort Chardonnay die hier groeit op de hellingen van kalksteen en klei. Deze hellingen vormen de zuidelijke rand van een geologische formatie, het Parijse bekken genaamd. De ondergrond bevat enorm veel fossiele resten van de schaal van een kleine oester, *Exogyra virgula*, die bijdragen tot een goede drainage.

Het klimaat van Chablis is noordelijk, hoofdzakelijk continentaal. Er zijn koude winters en warme zomers. De voornaamste bedreiging wordt echter gevormd door de voorjaarsvorst. In de jaren '50 werden er voor het eerst primitieve pogingen aangewend om de wijnstokken te beschermen door "stooftjes". Deze oliekachtjes moesten met de hand gevuld en aangestoken worden in de vroege ochtenduren. Moderne "chaufferettes" kunnen nu automatisch worden gevuld vanuit brandstoftanks aan de voet van de heuvels. Ze zijn doeltreffend maar duur. Een tweede manier bestaat erin de wijnstokken met water te besproeien zodra de temperatuur tot het vriespunt daalt, zodat er een beschermlaag van ijs wordt gevormd rond de jonge scheuten. Water bevriest op 0° C., de wijnstok kan weerstaan aan een temperatuur van -5° C. voor hij eronder lijdt. Een goede Chablis is nooit goedkoop, maar slechts weinigen beseffen hoeveel grote stijl en karakter er schuil gaat achter deze beroemde naam.

<b>Kleur :</b>	geel met groene tint
<b>Aroma :</b>	nootachtig, zacht en koel boeket
<b>Smaak :</b>	droge, tintelend frisse smaak
<b>Suggesties :</b>	visgerechten, schaal- en schelpdieren, waterzooi, om zo van te genieten
<b>Drinktemperatuur :</b>	10-12° C.
<b>Verbruiksdatum :</b>	vanaf nu, tot 7 jaar

