

CHABLIS PREMIER CRU 'VAU DE VEY' 2018

Jérémy Arnaud



ALUE: Chablis, Bourgogne, Ranska

VILJELY: Biodynaaminen

RYPÄLEET: Chardonnay

MAAPERÄ: Köyhä, kivinen ja ohut pintakerros, jonka alla maakerros myöhäisjurakaudelta / Kimmeridge-kaudelta; mineraali- ja fossiilirikasta kerrostumaa

TARHA: Vau de Vey — kaakkoon suuntautuva, paikoittain hyvinkin jyrkkä rinne, jossa mekaanisilla laitteilla ei ole käyttöä. Köynnöksillä ikää 40 vuotta

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin, laadunvalvonta tapahtuu köynnösten lomassa

VINIFIKAATIO: Hidas prässäys kokonaisina terttuina, viiniä ei suojata hapettumiselta ja näin ollen helposti oksidoituvat yhdisteet hapettuvat ennen varsinaista fermentaatiota. Pitkä 2 vuoden kypsytyksessä sekä tammitynnyreissä, noin 50 % viinistä kypsyy tammitynnyreissä, josta 10 % uusia.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: Luonnonkorkki

TUOTTAJA: Jeremy Arnaud on ehdottomasti yksi uuden sukupolven Chablis-viljelijöiden kiinnostavimpia nimiä. Jeremy tulee viininviljelijäperheestä, mutta hänelle oli tärkeää oman tyyliensä löytämiseksi “aloittaa alusta”, kuten hän sen kuvailee, eli ostaa pala omaa maata, ja viljellä sitä kuten parhaakseen näkee. Vuonna 2016 Jeremy osti reilun puolen hehtaarin kokoisen palstan Serein-joen läntiseltä puolelta, Vau de Vey:n rinteiltä.

