

OSTERIA LE TERME & URANOCUPISTI

Approfondimenti Divini

Obiettivo Chablis

Mercoledì 16 ottobre 2024

Chablis : lo Chardonnay che viene dal freddo, sinonimo noto in tutto il mondo di *Chardonnay fresco, secco e minerale*.

La storia enologica di Chablis inizia con l'arrivo degli **antichi romani** durante la colonizzazione delle antiche terre di Francia con lo scopo di estendere i confini del proprio impero. Com'è noto, gli antichi romani erano soliti introdurre la coltivazione della vite - e quindi la produzione di vino - in tutti i luoghi che riuscivano a conquistare.

La prima citazione scritta di Chablis risale al **510**. La coltivazione della vite, e quindi anche la produzione di vino, subì un forte sviluppo - qui come altrove in Europa - grazie all'attività di monaci appartenenti ai diversi ordini religiosi, in particolare i **cistercensi** che, con molta probabilità, introdussero lo Chardonnay a Chablis.

L'area vinicola di Chablis è riconosciuta dal sistema di qualità francese come AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, Denominazione d'Origine Controllata) e **appartiene alla regione vinicola della Borgogna**. I vini di Chablis sono prodotti con uva Chardonnay, pertanto bianchi, **e la tecnica prevalentemente impiegata prevede l'uso di vasche d'acciaio**, mentre la barrique è poco diffusa.

I vini di Chablis sono classificati, dal livello più basso a quello più alto, in:

- **Petit Chablis;**
- **Chablis;**
- **Chablis Premier Cru 12 vigneti;**
- **Chablis Grand Cru 7 vigneti.**

In termini di produzione, **oltre l'80% è destinata ai vini appartenenti alle categorie Petit Chablis e Chablis**. Nonostante esistano 40 vigneti appartenenti alla denominazione Chablis Premier Cru, **solamente 12** di questi sono considerati di maggiore prestigio: Beauroy, Côte de Léchet, Fourchaume, Les Fourneaux, Mélinots,

Montée de Tonnerre, Montmains, Monts de Milieu, Vaillons, Vaucoupin, Vaudevay e Vosgros.

Ancora più ristretta la categoria degli Chablis Grand Cru composta da **appena sette** vigneti (climat): Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur e Vaudésirs.

Le rigide condizioni meteorologiche e la particolare composizione del suolo riescono a conferire ai vini di Chablis quel carattere minerale e assolutamente personale, una freschezza difficilmente esprimibile altrove, qualità che hanno reso famosi i vini di questa zona **come Chardonnay venuto dal freddo.**

Affinamento

Rispetto ai vini bianchi della Borgogna, lo Chablis è in media molto meno influenzato dall'affinamento in botte. Lo Chablis di base è vinificato in acciaio inox, quindi senza periodi di permanenza in recipienti di legno. Oggi per scelte stilistiche c'è un uso crescente di maturazione in legno. Investe in particolar modo i Premier Cru e Grand Cru rendendoli quasi simili ai bianchi della Côte de Beaune.

Il suo aroma particolare è frutto di una combinazione felice tra le pregiate uve Chardonnay e un **territorio calcareo molto simile per suolo e clima a quello della Champagne.** A seconda del pregio si distinguono i vari "cru" : lo Chablis Grand Cru è quello di più grande valore perché prodotto dai vigneti più soleggiati. E' un vino da invecchiamento, da conservare 10-15 anni e servire tra i 12 e i 14 gradi, a differenza del Petit Chablis, più leggero e acidulo, da consumare entro i 5 anni e servire fresco. *Lo Chablis è un vino bianco secco, dal caratteristico colore dorato con riflessi verdi, dagli aromi minerali se fermentato in vasche d'acciaio, con note boisé se invecchiato in botte.*

I terreni dell'AOC Chablis sono principalmente di argilla calcarea. Ma ciò che rende differente l'area detta Le Chablisien è il Kimmereidge, il trait d'union che lega l'area della Champagne sud (l'Aube) a tutta le Chablisien.

Ma cos'è nel concreto il Kimmereidge?

Intanto chiamiamolo con il suo vero nome: **calcare kimmerigiano** o marna kimmerigiana.

Una matrice di sottosuolo di epoca Giurassica nata dal compattamento sul fondale marino di gusci calcarei di ostriche, carbonato di calcio (CaCO₃) che ha la capacità di avere effetto diretto sulle coltivazioni agricole ed in particolare sui vigneti. Le uve tendono a conservare alti valori di acidità a piena maturazione, in particolare se il valore del Calcio è alto e quello del Potassio basso. Le bucce delle uve (bianche e rosse) che insistono su suoli di Kimmeridge sono più spesse e resistenti. Il drenaggio del suolo trova una condizione ottimale, con assenza di ristagni di umidità o muffe; al contrario delle riserve idriche del sottosuolo che sono rimarchevoli.

Dove è stato rinvenuto e studiato per la prima volta? **In Inghilterra, nella omonima baia. Il fossile base è l'Exogyra Virgula.**

A rifletterci, è fantastico che i francesi abbiano utilizzato un termine essenzialmente inglese (Kimmeridge) per definire qualcosa che interessi parte del loro terroir.

1. Chablis 2023 Bovier et Fils. Classificato 6°

Vitigno: Chardonnay 100% Origine: Chablis, nel nord della Borgogna
Vinificazione: Tecnica tradizionale. Le uve vengono raccolte a maturità. Dopo la raccolta vengono pigiate e fatte fermentare a bassa temperatura (circa 20°C). Il vino viene rapidamente pigiato, filtrato e imbottigliato per conservare la ricchezza degli aromi. sapore di latte. Sapore: **Fresco ed equilibrato, con un finale complesso e sottili note di nocciola e frutta secca. Consigli: Questo vino si abbina bene con pesce, carni bianche o formaggi di capra. Il mio giudizio Ottimo per la classe di appartenenza. 87/100**

2. Chablis 2022 Domaine de Vauroux. Classificato 5°

Con le sue stimolanti **note marine di guscio d'ostrica**, limone e nocciola, questo Chablis è una pura espressione del territorio da cui proviene. **Il palato è ampio e potente, molto sapido. Vivacità, tensione minerale, un finale salino e floreale.** Una volta conclusi gli studi di viticoltura ed enologia a Beaune, **Olivier Tricon** ha lavorato prima in varie regioni della Francia e poi come cantiniere presso l'azienda di famiglia. Contemporaneamente esercita l'attività di broker e in poco tempo fonda una sua società commerciale. Per sviluppare la sua attività di trading, nel 1998 rileva il Domaine de Vauroux.

L'opportunità di lavorare a 4 km da Chablis gli ha permesso di conservare la sua identità e il distacco necessario per operare in totale autonomia. Una volta imbottigliato il suo vino, non rimane molto da fare, se non lasciare che parli da sé. **Il mio giudizio: Accettabile, voto 84/100**

3. Chablis 2022 Domaine Hamelin Classificato 4°

Il Chablis di Domaine Hamelin è un esemplare classico di vino bianco proveniente dalla rinomata regione della Borgogna in Francia, celebre per la produzione di esclusivi vini di Chardonnay. **Questo Chablis si distingue per la sua freschezza e purezza, riflettendo l'unicità del terroir calcareo e kimmeridgiano della zona, ricco di fossili di ostrica che conferisce al vino una mineralità distintiva. Alla vista, il Chablis di Domaine Hamelin presenta un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso, emergono intense note di fiori bianchi, frutta verde come la mela e la pera, accompagnate da una sottile vena minerale che ricorda il gesso e la pietra bagnata. Queste caratteristiche olfattive si riflettono armoniosamente al palato, dove il vino esprime equilibrio e una freschezza vivace, accompagnata da una struttura media e un finale lungo e sapidamente minerale.** La fermentazione e maturazione del Chablis di Domaine Hamelin avvengono in vasche di acciaio inox per preservare la freschezza e le **caratteristiche varietali dell'uva Chardonnay.** Questo metodo permette al vino di mantenere la sua tipicità e di esprimere appieno il carattere del terroir di Chablis. Perfetto come aperitivo, il Chablis di Domaine Hamelin si abbina splendidamente con frutti di mare, ostriche, sushi e piatti a base di pesce. È altresì un ottimo compagno per piatti di pollo o tacchino delicatamente conditi. Consigliato servirlo ben fresco, tra i 8-10°C, per apprezzarne tutte le sfumature. Un vino che riesce a catturare l'essenza del Chardonnay in uno dei suoi terroir più emblematici, garantendo una degustazione che rimarrà impressa al palato. **Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100**

4. Chablis 2020 Nicolas Potel. Classificato 2)

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100

5. Chablis 1er Cru 2023 François Martenet. Classificato 1°

Il Premier Cru della famiglia Martenot, alla degustazione si presenta con un **colore giallo dorato luminoso con riflessi verdolini, all'olfatto emana sottili aromi di gelsomino e ginestra, notevoli sbuffi minerali, silice, poi pepe e zenzero con lievi soffi balsamici. Bocca potente, strutturata, di grande fattura, incide decisa nella freschezza e tagliente nella sapidità, sviluppando in progressione numerosi ritorni di pompelmo, ananas e pesca noce.**

Il mio giudizio: Eccellente, voto 92/100

6. Chablis 1er Cru Beauroy 2022 Domaine Hamelin. Classificato 3°

Questo Chablis 1er Cru Beauroy Hamelin provengono da vigneti di oltre 30 anni di età e piantato su un ripido pendio esposto a sud. Domaine Hamelin si concentra la totalità dei loro sforzi di vinificazione sulla produzione di Chablis. I loro vini sono notevolmente complesso e stratificato con aromi impressionanti e ben articolate di fiori bianchi. Si tratta di un vigneto piantato su una collina molto ripida (dal 30 al 40% di pendenza), esposto a sud. Questo vitigno è stato piantato dal 1980 al 1982. Si è condotta sotto le severe condizioni della tradizione di Chablis. VINIFICAZIONE Le uve provengono da un vigneto di 3,90 ettari esposto a sud su terreno calcareo con pendenza media del 30-40%. Dopo la pressatura soffice delle uve la vinificazione avviene per il **90% in acciaio e per il restante 10% in tonneaux**. ALLEVAMENTO Guyot doppio COMPOSIZIONE DEL TERRENO Calcareo ETTARI VITATI 3,87 RESA PER ETTARO 58 Si estende dal fondovalle alla cima della collina. **Il sottosuolo Kimmeridgiano** offre l'intensità e le caratteristiche del carattere di **un grande Chablis Premier Cru**. Questo vino **viene affinato tra 12 a 18 mesi in vasche di acciaio prima di essere imbottigliato**. Può essere bevuto abbastanza giovane perché è molto ricco e fruttato, ma le sue buone prestazioni in acidità può affrontare senza paura di vecchi appassionati e collezionisti di vini eccezionali. Informazioni sul produttore DOMAINE HAMELIN ha cresciuto viti a Chablis per sei generazioni, ognuno aggiungendo alle aziende e sviluppare le tecniche di vinificazione. Il domaine è attualmente sette ettari, distribuiti tra i villaggi di Poinchy, Beines e Lignorelles. **Il mio giudizio Ottimo, voto 89/100**

7. Chablis Montée de Tonnerre 1er Cru 2021 Domaine de Vauroux Classificato 7°

Una volta conclusi gli studi di viticoltura ed enologia a Beaune, Olivier Tricon ha lavorato prima in varie regioni della Francia e poi come cantiniere presso l'azienda di famiglia. Contemporaneamente esercita l'attività di broker e in poco tempo fonda una sua società commerciale. Per sviluppare la sua attività di trading, nel 1998 rileva il Domaine de Vauroux. L'opportunità di lavorare a 4 km da Chablis gli ha permesso di conservare la sua identità e il distacco necessario per operare in totale autonomia. **Il mio giudizio: N.C. (non classificabile)**

Urano Cupisti