

Étoiles du Nord



La Manufacture

Chablis Vieilles Vignes

Druif: 100% Chardonnay

Terroir: Kimmeridgien; harde kalksteen met klei eronder, zeer stenig, ondiep.

Vinificatie: Eerste gisting en malo op inox, temperatuurgecontroleerd, 8 maanden op inox en 30% nog een paar maanden op Frans eiken

Kleur: Redelijk vol geel met een groen kantje

Neus: Fris met veel citrus, groen fruit en een puntje mineraligheid en exotisch fruit

Smaak: Vol, licht vet mondgevoel waar in de smaak de citrus- en mineraalcomponenten met licht hout naar het eind

Bij: Elegante lichte (witvlees)gerechten; licht wild zelfs. Of lichte kazen. Of steviger (!) vis, schaal- en schelpdieren.

Temperatuur: 12°-14°

Étoiles du Nord



La Manufacture

Chablis 1er Cru Beauroy

Druif: 100% Chardonnay

Terroir: Kimmeridgien; harde kalksteen met klei eronder, zeer stenig, ondiep. 30-40 jarige stokken, 50 hl/hectare

Vinificatie: Eerste gisting 15 dagen op eiken, vijf weken malo (35%) op eiken, rijping 40% voor elf maanden op Frans eiken

Kleur: Helder geel

Neus: Fris maar rijp met citrus (citroen, limoen en abrikoos) en een puntje mineraligheid (vuursteen)

Smaak: Prominent citrus van diverse soort, met een vol, licht vet mondgevoel waar in de smaak de citrus- en mineraalcomponenten samengaan met lichte hout en ook amandel en honing langskomen in de lange finish

Bij: Elegante gegrilde of steviger (!) vis, licht gevogelte, oesters, het betere zeefruit; romige of geiten-kaas.

Temperatuur: 12°-15°

Étoiles du Nord



La Manufacture

Chablis 1er Cru Forêts

Druif: 100% Chardonnay

Terroir: Les Forêts in de Montmains; Kimmeridgien van de linkeroever: harde kalksteen met klei eronder, zeer stenig. 30+ jarige stokken, 50hl/hectare

Vinificatie: Eerste gisting en malo op inox, 6 tot 8 maanden op Frans eiken

Kleur: Licht helder geel

Neus: Fris met een aanzet van bleek fruit en citrus-schil, witte bloesem, peer en munt met wat mineraligheid (vuursteen)

Smaak: Prominent citrus van diverse soort, met wit fruit, een hint van witte peper, en weer de witte bloesem en mineraligheid in de elegante middellange nasmaak.

Bij: Bij elegante lichte (witvlees)gerechten; licht wild zelfs. Of geitenkaas, Chaource, of steviger (!) vis, schaal- en schelpdieren.

Temperatuur: 12°-15°

Étoiles du Nord



La Manufacture

Chablis 1er Cru Vaillons Vieilles Vignes

Druif: 100% Chardonnay

Terroir: Vaillons; Kimmeridgien, linkeroever, harde kalksteen op kleibodem, 30-40 jarige stokken, 50 hl/hectare

Vinificatie: Eerste gisting 15 dagen op inox. Rijping 8 maanden op Frans eiken

Kleur: Helder bleek geel

Neus: Fris met citroen en vuursteen, met een reeks aan zomerbloemen, een puntje honing, licht muskus'y kruiden, groene en witte peper en edelspecerijen

Smaak: Een lekker vol en beetje vetzig mondgevoel duidt op dikke schillen aan de druiven. In de mond prominent citrus van diverse soort, met een hint van witte peper en mineraligheid in de zeer lange nasmaak, met zelfs een heel lekker licht bittertje.

Bij: Bij warme oesters, elegante lichte (witvlees)gerechten; licht wild zelfs. Of lichte kazen. Of steviger (!) vis, schaal- en schelpdieren.

Temperatuur: 12°-15°

Étoiles du Nord



La Manufacture

Chablis Grand Cru Blanchot

Druif: 100% Chardonnay

Terroir: Blanchot; Kimmeridgien, kalksteenkiezels vermengd met wat klei, mergel en met oesterschelpen, 40 hl/hectare

Vinificatie: Na de eerste gisting en malo 8-10 maanden op 500l Frans eiken

Kleur: Prachtig goudgeel met een groen kantje

Neus: Fris met rijpe citrus, mineraliteit en wat confijtigheid

Smaak: Zijdezacht; de smaak een complex maar symfonisch geheel van citrus van diverse soort

Bij: Elegante lichte (witvlees)gerechten; licht wild zelfs. Of lichte kazen. Of steviger (!) vis, schaal- en schelpdieren.

Temperatuur: 10°-14°

Étoiles du Nord



la Manufacture

— VINS FINS —

Benjamin Laroche, telg uit een zeer oude Chablis-familie (sinds 1663...) werkte al van jongs af aan mee op de wijngaarden en in diverse bedrijven.

Hij heeft in de breedte ervaring opgedaan met het leiden van wijnbedrijven in de Rhône, Languedoc en Bourgogne, en reisde tussendoor nog zo'n vijftien jaar (...) over de wereld en Frankrijk.

Monsieur Laroche zoekt waar hij ook komt naar de beste druiven in de wijngaarden – hij is geen erfgenaam dus is vrij om buiten de eigen familiegaarden te kijken – en vindt op onvermoede plekken de meest toegewijde wijnbouwers die zorgvuldig met hun stokken omgaan. Deze mogen dan leveren voor dhr Laroche's hoogste-kwaliteitslabel La Manufacture.

Naast dhr Laroche zijn er nog een paar zaken- en wijnpartners die allen fan zijn van *la Belle Ouvrage*, de Franse traditie van vervaardiging van alleen de beste productkwaliteit. Ze brengen dezelfde strenge eisen en precisie in hun vakmanschap mee die traditioneel voor horloges, haute couture en bijvoorbeeld porselein en glaswerk werden gehanteerd.

De wijnen van La Manufacture zijn vaak net wat lichter, pietsie zuurder, met net iets meer en rijkere houttonen, en een heel licht puntje mineraliteit meer dan anders. Persoonlijk vind ik dat de Kimmeridge (late Jura) donkere mergel- / kalk-bodem dat ook 'verdient', op deze manier beter tot uitdrukking komt.

