

BERNARD DEFAIX
CHABLIS "Les Hauts de Milly"
2016

INTRO

In Chablis komt de chardonnay-druif op een zeer mooie wijze tot uitdrukking: de wijnen zijn vol, strak, fris, helder en mineralig. Dit vooral omwille van het koele klimaat en de kimméridgien ondergrond (een kalkrijke klei met zeer veel mineralen en fossielen).

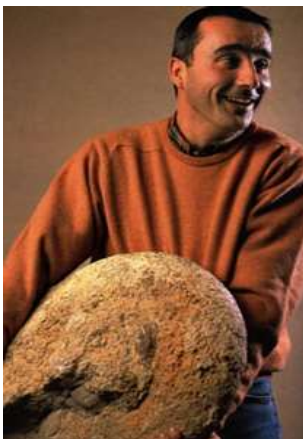
Deze 2016 Chablis (afkomstig van wijngaarden van >30 jaar oud) had een extreem laag productievolume (slechts 30% van normale productie) maar de kwaliteit is gewoon fantastisch. Een paar quotes van wijncritici over deze wijn en over het domein:

- Allen Meadows: "de kwaliteit van de Defaix-wijnen plaatst het domein in de top 10 van Chablis"
- A Guide to the wines of Chablis - Austen Biss: " Fantastische wijnbereiding, schitterende wijnen. "3 Star" score (de hoogste score toegekend aan slechts 9 Chablis-producenten) "

WIJNHUIS

Domaine Bernard Defaix ligt in het kleine gehucht Milly, net buiten het dorp Chablis, op 1.5 km van de Grand Cru wijngaarden. Het is een van de oudste en zeker een van de betere domeinen. Bernard Defaix (de 4de generatie van een wijnbouwers familie die reeds 250 jaar actief is in wijn) bouwde, samen met zijn echtgenote, zijn wijndomein sinds 1959 uit tot de huidige 26 ha. Op vandaag hebben zij de dagelijkse leiding van het domein overgedragen naar hun 2 zonen, Sylvain en Didier.

Vanaf de 2012 jaargang zijn de wijnen gecertificeerd biologisch (zowel in de wijngaard als in de wijnkelder).



BERNARD DEFAIX
CHABLIS "Les Hauts de Milly"
2016

APPELLATIE



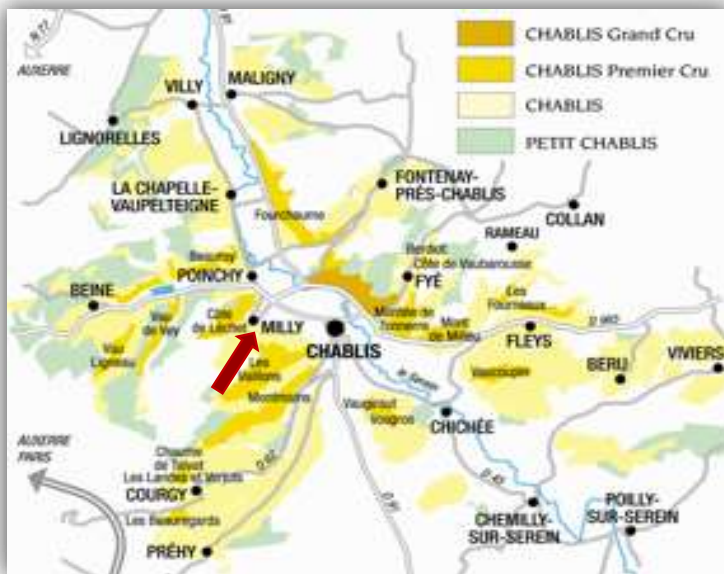
Chablis is de meest noordelijke appellatie van de Bourgogne (130 km ten N van Beaune).

Zoals alle witte Bourgognes wordt ook Chablis gemaakt van de chardonnay-druif die in Chablis echter op een zeer mooie wijze tot uitdrukking komt: de wijnen zijn vol, strak, fris, helder en mineralig en, om de nuances van de druif en de terroir niet te maskeren, hebben ze geen of minimaal nieuw eikenhout gehad.

Deze aparte **stijl van Chablis** wordt voornamelijk bepaald door de terroir: het koele klimaat (dat o.a. voor de frisse zuurgraad zorgt) en de ondergrond. In feite is Chablis op wereldschaal een van de appellaties waar de terroir de stijl zo sterk bepaalt.

► De beste wijngaarden (de Grand Crus, de 1er Crus en de betere Chablis wijnen) zijn ZW gelegen op hellingen met een ondergrond van kimméridgien, een kalkrijke klei met zeer veel mineralen en fossielen van vooral kleine oesters en mosselen die dateren van zo'n 150 miljoen jaar geleden. Deze mineralen en fossielen zijn de bron van de kenmerkende mineraliteit in de beste Chablis wijnen.

► De mindere wijngaarden (de Petit Chablis en de mindere Chablis wijnen) liggen op plateaus met een ondergrond van vooral portland-kalk die (beduidend) minder klei en fossielen bevat, hetgeen resulteert in iets fruitiger wijnen die dus minder mineralig zijn.



Chablis, waar je een grote diversiteit aan kwaliteit vindt, is onderverdeeld in **4 categorieën**:

- **Petit Chablis**: 18% van de productie - de minst complexe en verfijnde kwaliteit - meestal op een ondergrond van portland-kalk op de plateaus aan de randen van de Chablis - een wijn zonder pretentie
- **Chablis**: 66% van de productie - de betere Chablis vermeldt dikwijls zijn specifieke wijngaard (lieu-dit of climat) of het feit dat we wijnstokken oud zijn (vieilles vignes) - de top 10 heeft een gemiddelde score van 90
- **Chablis 1er Cru**: 15% van de productie - de top 10 heeft een gemiddelde score van 92 en
- **Chablis Grand Cru**: 1% van de productie - op zachte hellingen die ZW gericht zijn - zeer geconcentreerde wijnen die meestal wél houtlagering krijgen - wijnen met een bewaarpotentieel van 10 - 15 jaar, soms > 20 jaar - de top 10 heeft een gemiddelde score van 94 maar ook een prijs van > 250 €/ fles.

DRIUVENSOORTEN

100 % Chardonnay



Chardonnay is 's werelds beroemdste witte wijndruif en ook een van de meest aangeplante.

Hoewel de meest gewaardeerde Chardonnay wijnen die van Bourgogne en Californië zijn, worden er ook mooie Chardonnay's gemaakt in Italië en een aantal Nieuwe Wereld landen

BERNARD DEFAIX
CHABLIS "Les Hauts de Milly"
2016

Veel Chardonnay-wijnen hebben een hoge **aromatische complexiteit** te verklaren door

- ▶ De tussenkomsten van de wijnmaker (malolactische gisting geeft opvallende boterachtige aroma's/ gisting en/ of rijping in eiken vaten geeft tonen van vanille, rook en hints van zoete specerijen/ langer contact met de geperste druiven biscuit en deegachtige aroma's)
- ▶ De druif zelf (de fruitige aroma's en smaken). In
 - warme streken (Californië, Chili en veel van Australië) veelal tropisch fruit (banaan, meloen, ananas etc)
 - gematigde streken (zoals de Bourgogne of het noorden van Nieuw-Zeeland) steenfruit (perzik, nectarine en abrikoos)
 - de erg koele Chardonnay-wijngaarden (Chablis, Champagne en Duitsland) aroma's van groene appel.
- ▶ De bodem in de wijngaard die de minerale eigenschappen (zoals krijt, natte stenen en gemalen schelpen) creëert in Chablis, de meest beroemde mineraalachtige Chardonnay-wijnen.

Chardonnay is **populair bij wijnproducenten**:

- populair bij vele wijndrinkers, dus een betrouwbare afzetmarkt
- relatief hoge opbrengsten
- groeit in een breed spectrum van klimaten (Chablis heeft de grootste uitdagingen omwille van de lentevorst en hagel)
- stelt geen hoge eisen aan de wijnmaker.

Chardonnay wordt gebruikt voor een **breed assortiment van wijnstijlen**, nl voor de droge wijnen hierboven beschreven maar ook Champagne en andere mousserende wijnen en zelfs voor zoete ijswijn in Canada.

WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



90

ENKELE PROEFNOTITIES

- **A Guide to the wines of Chablis - Austen Biss**: " Fantastische wijnbereiding, schitterende wijnen. "3 Star" score (de hoogste score toegekend aan slechts 9 Chablis-producenten) " ["*Brilliant winemaking, brilliant wines. 3 Star Rating (the highest rating awarded to only 9 Chablis producers)* "]

- **Allen Meadows - Burghound**: " Ik heb dit reeds eerder gesteld, maar ik blijf het herhalen: de kwaliteit van de Defaix-wijnen plaatst het domein in de top 10 van Chablis " ["*I've noted this before, it bears repeating: The quality of the Defaix wines now puts the domaine among the top 10 in Chablis.*"]

- **Le guide des meilleurs vins de France (2019)**: " Goede finesse en textuur in deze Chablis, met aroma's van rijp en fris fruit in een verfijnde en genuanceerde stijl. 15 punten " ["*Bonne finesse de texture dans ce Chablis, qui possède un fruit mûr et frais, dans un style soigné et nuancé. 15 points* "]

- **Allen Meadows - Burghound**: " Uitstekend. Top prijs/ kwaliteit. Een goede Chablis-typiciteit met de iets frissere aroma's van wit boomgaardfruit, jodium en een vleugje benzine. Ik hou erg van het mondgevoel van de zeer energieke en speeksel-inducerende medium-body smaken die eindigen in een lange en enigszins warme afdronk. Deze wijn is erg mooi en de moeite waard als je op zoek bent naar kwalitatief hoogwaardige, vroeg drinkende Chablis. 89 punten " ["*Outstanding. Top Value. There is good Chablis typicity to the slightly fresher aromas of white orchard fruit, iodine and once again, a whiff of petrol. I very much like the mouth feel of the highly energetic and saliva-inducing medium-bodied flavors that terminate in a long if ever-so-slightly warm finish. Still, this is very pretty and worth checking out if you're looking for high-quality early-drinking Chablis. 89 points* "]

BERNARD DEFAIX
CHABLIS "Les Hauts de Milly"
2016

- **Vinous (Aug 2018):** " Deze 2016 Chablis wordt 18 maanden gerijpt in roestvrij staal (80%) en gebruikt eiken (20%). Hij heeft een strak en maritiem aroma met geuren van zilt water vermengd met citroenschil en vuursteen. De smaak is fris, precies, zeer harmonieus en evenwichtig met een aangename en pittige afdrank. Uitstekend. Drink tot 2025. 91 punten " *[" The 2016 Chablis is aged for 18 months in stainless steel (80%) and used oak (20%). It has a taut, marine influence bouquet with sea spray scents intermingling with lemon rind and gunflint. The palate is fresh and precise, a very harmonious Chablis Village with a lovely, poised, slightly reduced finish that lingers in the mouth and then a deft spicy aftertaste. Excellent. Drink till 2025. 91 points "]*

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt tot 2020 - 2025

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	90
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	88
- Gemiddelde score voor deze wijn:	90
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici:	op hoogtepunt tot 2020-2025
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:	excellent

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig.

Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities).

SERVEREN BIJ

Chablis is een geweldige en bepaald niet eenkennige eetwijn. Mooie combinaties met deze Chablis (met minimale houtrijping - klein % én gebruikte vaten):

- Warme Gougères (soesjes met kaasvulling) is een zéér mooie combinatie
- Oesters (of andere rauwe schaaldieren) is een klassieke combinatie
- Escargots met courgette en Chaource
- Krabvlees of gambas met mayonaise en koriandersteeltjes
- Garnaalsalade
- Krab met zalmeitjes
- Avocado met grijze garnaltjes
- Zalmcarpaccio met romige knolselder
- Avocado met lomo iberico, schalullen en ei
- Salade van kip met avocado
- Koude gepocheerde zalm met mayonaise.
- Gamba's met een citrusvinaugrette
- Bisque van schaaldieren
- Langoesten met een mousse van avocado
- Clams (venusschelpjes)
- Spaghetti alla vongole
- Terrines zoals jambon persillé, vis-terrine of groenten-terrines
- Risotto van zeevruchten
- Gegrilde vis met boter en peterselie
- Gegrilde mediterrane vis zoals rouget of zeebaars met olijfolie of tapenade
- Tarbot gegrild of à la meunière met gesauteerde komkommer
- Kabeljauw met avocado, scampi en parmesaan in de oven
- Kabeljauw met witlof en mosterdpesto in de oven
- Moules marinières
- Waterzooi (zeevis) of Pochouse (riviervis)
- Zeebaars in de oven met geroosterde groenten of paprikareepjes
- Forel à la champenoise



BERNARD DEFAIX
CHABLIS "Les Hauts de Milly"
2016

- Parelhoen met een blanquette van lentegroentjes
- Lapin à la moutarde of andere gerechten met sauzen op basis van mosterd
- Sushi en sashimi

- SPECIFIEK ASPERGES:
 - Asperges op Vlaamse wijze (maar een aangepast, gezonder en lekkerder recept)
 - Groenten terrine met asperges
 - Gegrilde kalkoenescalope met asperges, erwtes, limoenvinaigrette en een roomsausje

- SPECIFIEK KAAS:
 - Chaource
 - Abondance

**PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een 5-tal van bovenstaande heerlijke recepten toe.
Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.**

BERNARD DEFAIX
CHABLIS "Les Hauts de Milly"
2016

PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

BERNARD DEFAIX
CHABLIS "Les Hauts de Milly"
2016

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---