

Gustibus WINE & SPIRIT ACADEMY CHABLIS La Châblisienne

Anders Öhman

Instagram: andersrohman | Email: anders@gustibus.se | Phone: 0733 383933

Gustibus WINE & SPIRIT ACADEMY
gustibus.se

ohmansmatovin.com

SHERRY SHERRY
sherryserry.se

VINET & GLASET
vinetoglaset.se

10% anders



Gustibus WINE & SPIRIT ACADEMY CHABLIS La Châblisienne

- ca 2 timmars bilfärd från Paris
- Gammal havsbotten
- Vikingarna drev munkar från Tours
- Första vingårdarna planteras på 1100-talet
- Åsna till Auxerre & Yonne och vidare till Paris
- 1200-talet export till England, Skandinavien & Baltikum

Gustibus WINE & SPIRIT ACADEMY CHABLIS La Châblisienne

La Bataille des Vins

Henri d'Andeli 1224
Philippe Auguste

"Det är ett vitt vin, ibland gyllene, som har arom och kropp, en utsökt och generös smak och fyller hjärtat med ett glatt självförtroende"



2023 Bourgogne Aligoté

100% aligoté

Vinstockarna har en medelålder på 30 år. Efter avstjälkning pressas druvorna och får jäsa på ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk omvandling.

Vinet lagras 6 månader på sin jästfällning i ståltankar innan buteljering.

privatimport / 145 kr

GROUPIETAJM! GDPR-varning!!



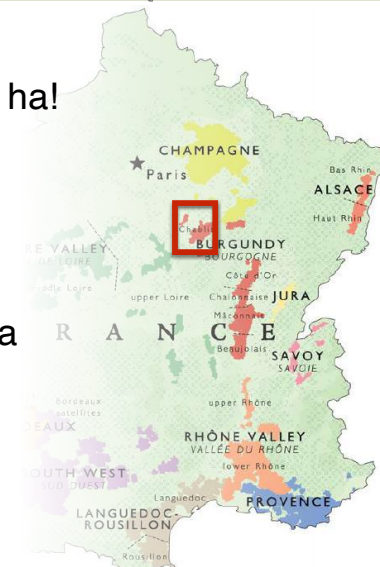
Ostron & chablis

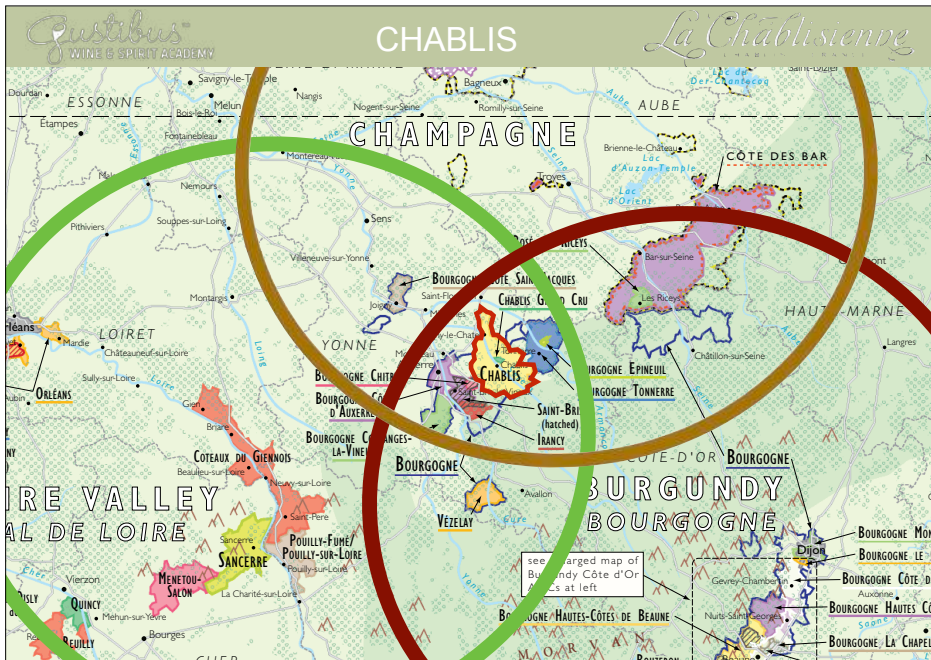
Eustache Deschamps
(1346 – 1406)

*”Med ostron är
vin från Chablis så
delikat.*

*Jag skulle avstå
rikedomar och titlar att
dricka detta vita vin.
Och med ostron”*

- Slutet av 1700-talet 40 000 ha!
- Järnvägen välsignelse och förbannelse
- Slutet 1800-tal och början 1900-tal, svår och fattig tid
- Efter 2:a världskriget 500 ha
- Idag ca 5400 ha vingårdar





CHABLIS

CHARDONNAY

Lokalt kallad "beaunois"
 Pinot noir x gouais blanc
 Neutral och transparant
 Mest planterade gröna druva

CHABLIS

SVALT

VARMT

CHABLIS



2022 Petit Chablis

100% chardonnay

Efter avstjälkning pressas druvorna och får jäsa på ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk omvandling. Vinet lagras 6 månader på sin jästfällning i ståltankar innan buteljering.

nr 5585 / 169 kr



KIMMERIDGE
Exogyra virgula
PORTLANDIAN



Petit Chablis 20,5 %



Chablis 65%

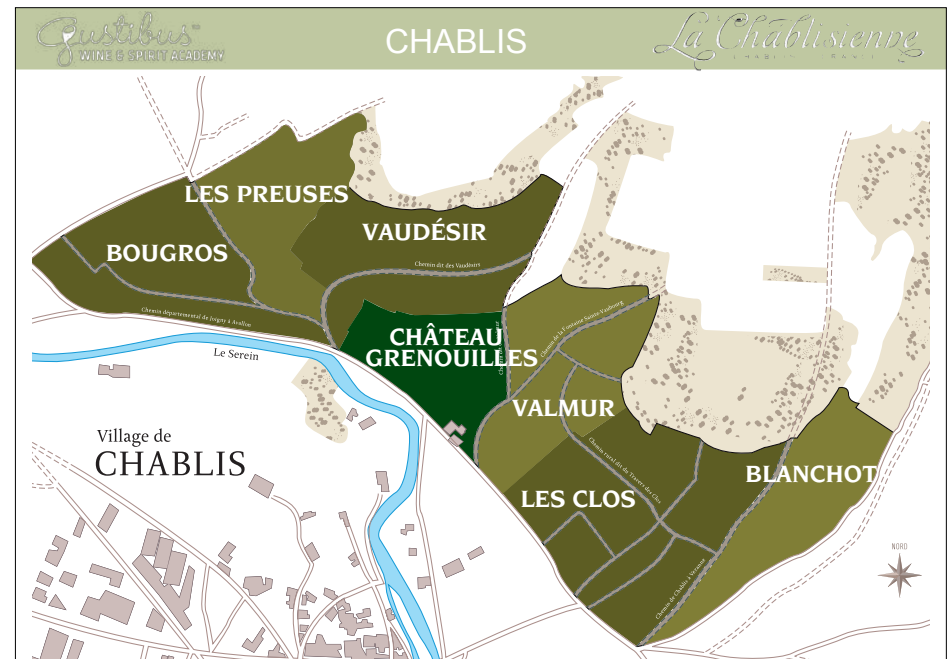
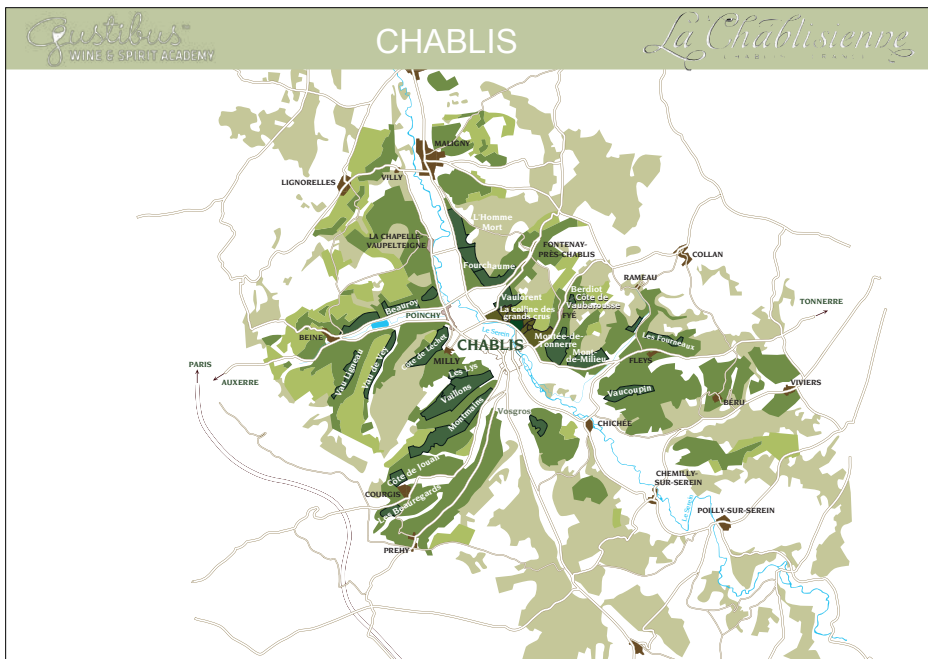
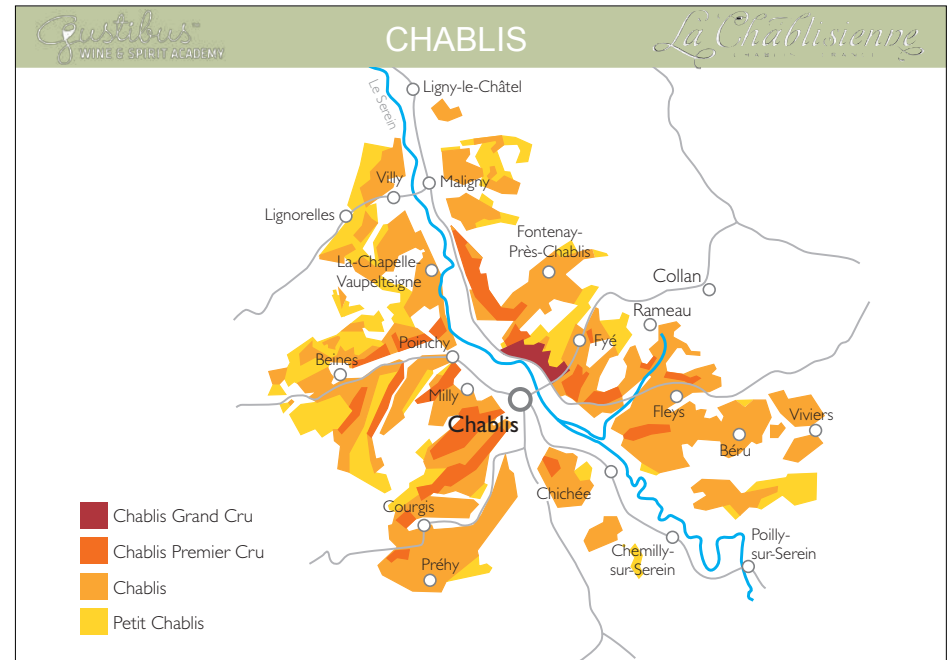
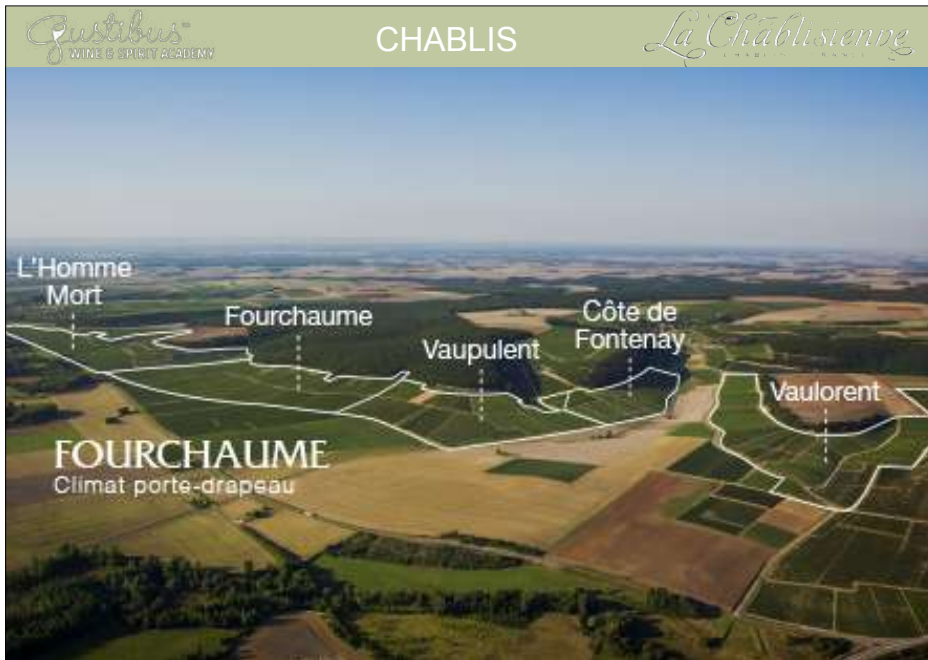


Chablis 1er Cru 13%
(40/17 st)



Grand Cru 1,5%
(1 st / 7/8 climat)

MAIN CLIMATS	OTHER CLIMATS
Mont de Milieu	
Montée de Tonnerre	Chapelot, Pied d'Aloup, Côte de Bréchain
Fourchaume	Vaupulent, Côte de Fontenay, Vaulorent, L'Homme Mort
Vailions	Châtains, Beugnons, Les Lys, Mélinots, Les Epinottes, Roncières, Sécher
Montmains	Forêts, Butteaux
Côte de Léchet	
Beuroy	Troësmes, Côte de Savant
Vaucoupin	
Vosgros	Vaugiraut
Vau de Vey	Vaux Ragons
Vau Ligneau	
Les Beaugards	Côte de Cuissey
Les Fourneaux	Morein, Côte des Prés Girots
Côte de Vaubarousse	} Less used
Berdiot	
Côte de Jouan	
Chaume de Talvat	





- 1923 - Svår tid efter första världskriget
- 18 kvinnor bildar kooperativet (Abbé Belitrand)
- Fram till mitten av 50-talet producerade odlarna själva och kooperativet sålde.



- Odlarna pressar druvorna själva
- Musten kvalitetskontrolleras på vineriet (A, B, C kvalitet)
- All vinmakning hos Chablisienne
- Ca 300 familjer
- Var 3:dje flaska Chablis
- Château Grenouilles sedan 1999



2022 Chablis Le Finage

100% chardonnay

Efter avstjälkning pressas druvorna och får jäsa på ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk jäsning. Vinet lagras 6 månader på sin jästfällning i ståltankar innan buteljering.

nr 7631 / 189 kr



2018 Chablis 1er Cru Grande Cuvée

100% chardonnay

Efter avstjälkning pressas druvorna och får jäsa på ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk omvandling. Vinet lagras totalt 12 månader på jästfällningen, både på tank och på franska ekfat.

nr 6237 / 299 kr

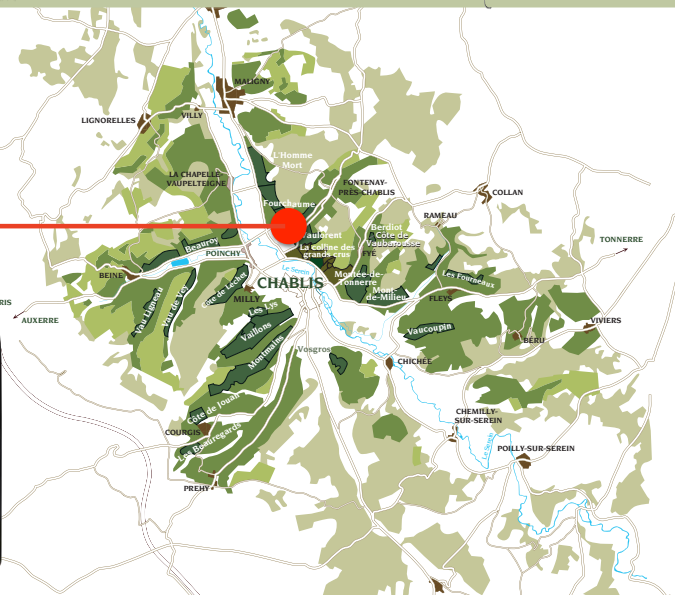


2015 Chablis 1er Cru Fourchaume

100% chardonnay

Fourchaume är belägen på högra sidan om Serein. Medelålder på vinstockarna 25 år. Efter avstjälkning pressas druvorna och får jäsa på ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk omvandling. Vinet lagras totalt 12 månader på jästfällningen, både på tank och på franska ekfat.

privatimport / cirka 800 kr MAGNUM

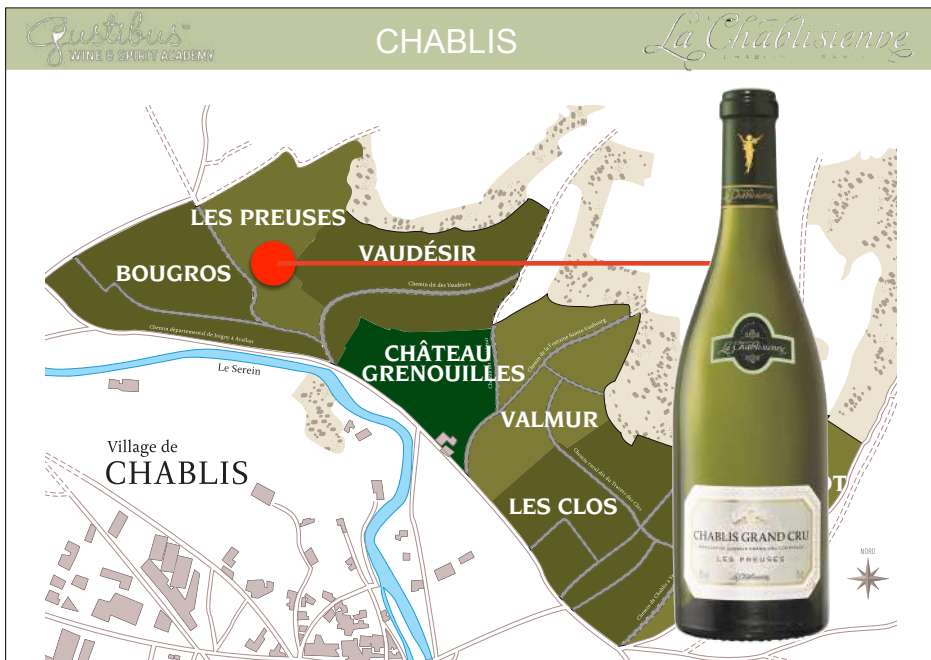


2015 Grand Cru Les Preuses

100% chardonnay

Efter avstjälkning pressas druvorna och får jäsa på ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk omvandling. Vinet lagras totalt 14 månader på jästfällningen, både på tank och på franska ekfat.

privatimport / 950 kr MAGNUM (halva priset)



2022 Bourgogne Chardonnay
100% chardonnay

Efter avstjälkning pressas druvorna och får jäsa på ståltankar. Vinet genomgår malolaktisk omvandling. Vinet lagrats i tank på jästfällningen.

nr 74613 / 149 kr

A bottle of 2022 Bourgogne Chardonnay wine. The bottle is dark green with a white label that reads "BOURGOGNE CHARDONNAY" and "LES PREUSES". The bottle is positioned on the left side of the slide, next to the text.