

Chablis



Chablis



Chablis



Chablis

- ❖ Localização – continuação
- ❖ Rodeada por colinas, estende-se por 6.800 hectares, sendo 4.900 produtivos, e abrangem 20 vilarejos;
- ❖ Foram introduzidas pelos romanos, mas foram monges da igreja medieval que realmente estabeleceram a viticultura como atividade essencial para a economia, desenvolvendo a produção de vinhos na região;
- ❖ Sobreviveu à devastação pela filoxera, bem como a duas guerras mundiais e ao êxodo rural.

Chablis

Região:

- ❖ Predomina solo calcário chamado Kimmeridgiano;
- ❖ As rochas do local datam da Era Jurássica Superior, algo em torno de 180 milhões de anos atrás;
- ❖ Sobre essas rochas há uma camada de argila muito rica em fósseis marinhos como ostras e moluscos;
- ❖ Em geral, quanto mais próximos ao centro da região, melhores os solos e os vinhos, ao passo que quanto mais na periferia, menor a qualidade do vinhedo e do produto final.



Chablis

- ❖ O clima:
- ❖ Essencialmente semicontinental, sem influência marítima, com grandes contrastes de temperaturas;
- ❖ Os invernos são longos e frios, os verões, mornos, com boa insolação;
- ❖ Geadas e chuvas de granizo assolam eventualmente a região, tornando variáveis as qualidades das safras. Especialmente porque elas normalmente ocorrerem durante a primavera, período crucial no ciclo da videira, já que corresponde à época de abertura dos botões das suas flores;
- ❖ A importância da ocorrência ou não de geadas é tanta que acaba por determinar quanto vinho será produzido em determinado ano.

Chablis



Chablis



Chablis



Chablis



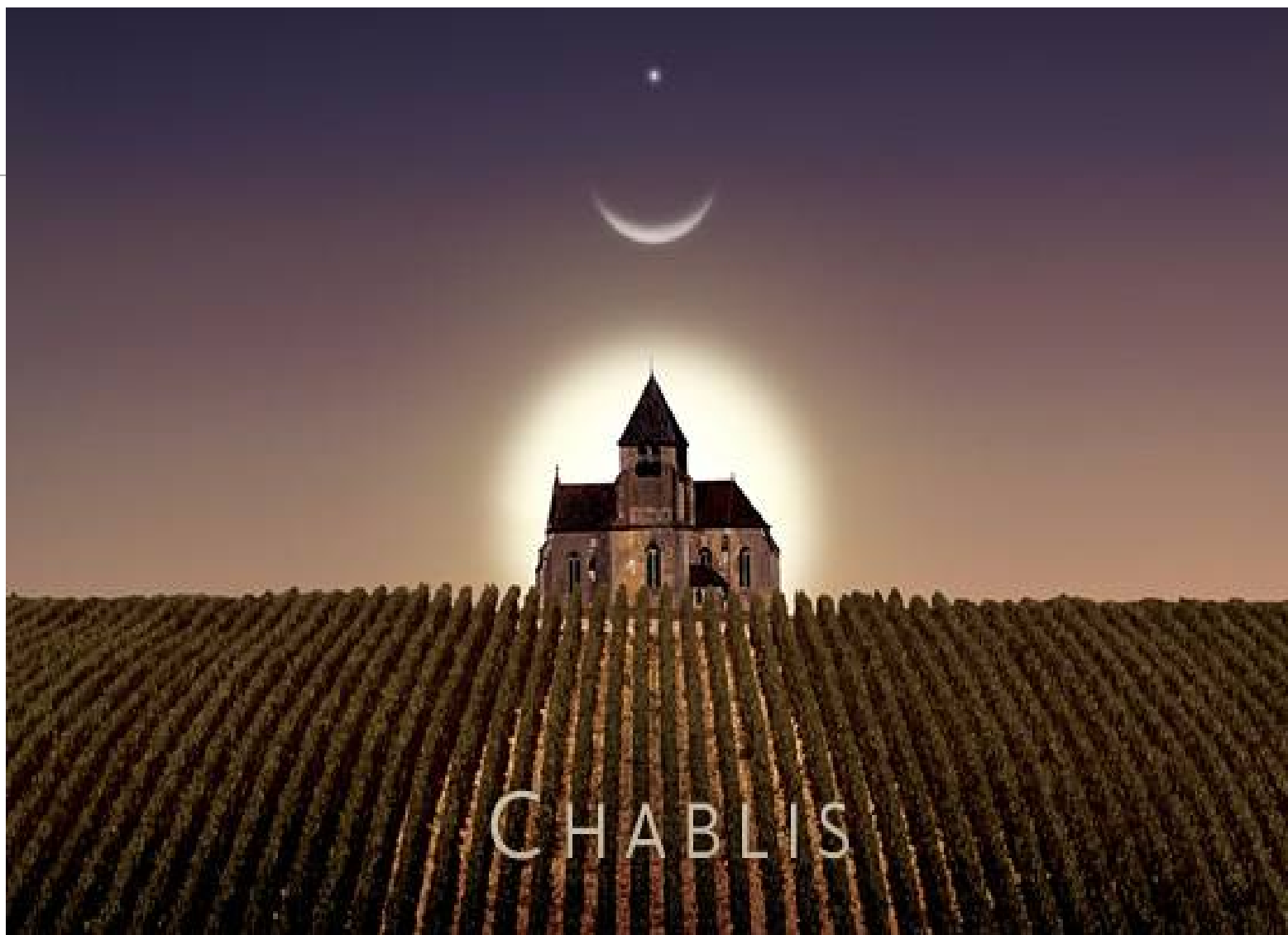
Chablis

- ❖ De qualquer forma, existe sempre uma incerteza a respeito de como será o clima e, assim, a produção varia conforme a safra, tanto em quantidade quanto em qualidade;
- ❖ Julho é o mês mais quente do ano, a temperatura média é de que 18.8 °C; Janeiro é o mês mais frio com temperatura média de 2.4 °C;
- ❖ Variação das temperaturas durante o ano é de 16,4 °C;
- ❖ O mês mais seco tem uma diferença de precipitação 22 mm em relação ao mês mais chuvoso;
- ❖ Pluviosidade média anual de 695mm.

Chablis

Tabela Climática

Meses	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
mm	68	55	48	46	68	67	51	64	58	56	59	63
°C	2.4	3.2	7.3	10.3	13.7	16.8	18.8	18.6	15.9	10.9	6.4	3.3
°C (min)	-0.5	-0.3	2.3	4.9	8.2	11.3	13.1	13	10.7	6.5	3.2	0.6
°C (max)	5.3	6.7	12.3	15.7	19.3	22.3	24.5	24.2	21.2	15.3	9.6	6



CHABLIS

Chablis



Chablis

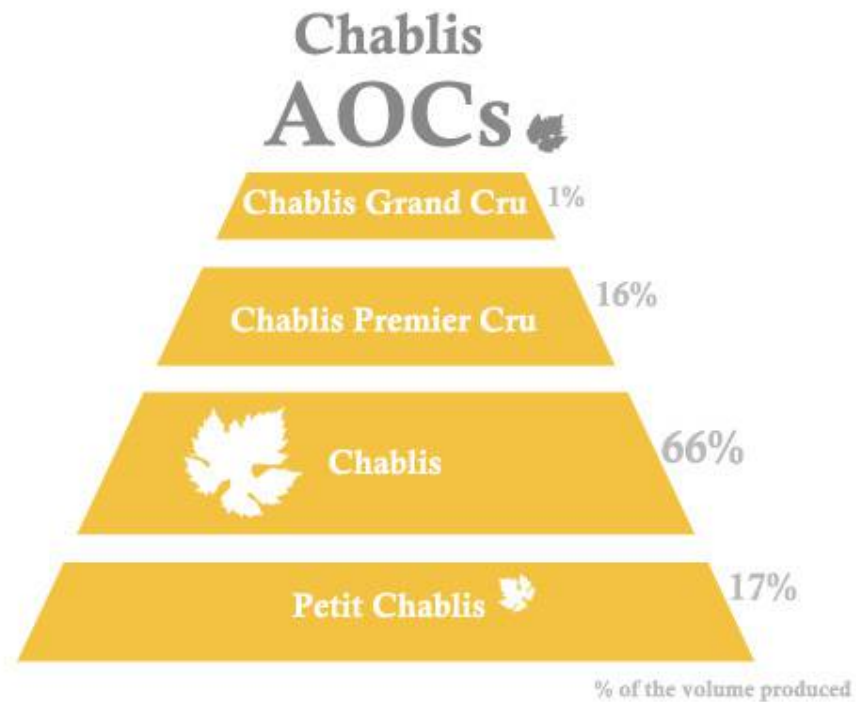


Chablis

❖ Existem quatro tipos de Chablis que, em uma hierarquia crescente:

- Petit Chablis;
- Chablis;
- Chablis Premier Cru;
- Chablis Grand Cru;

Chablis

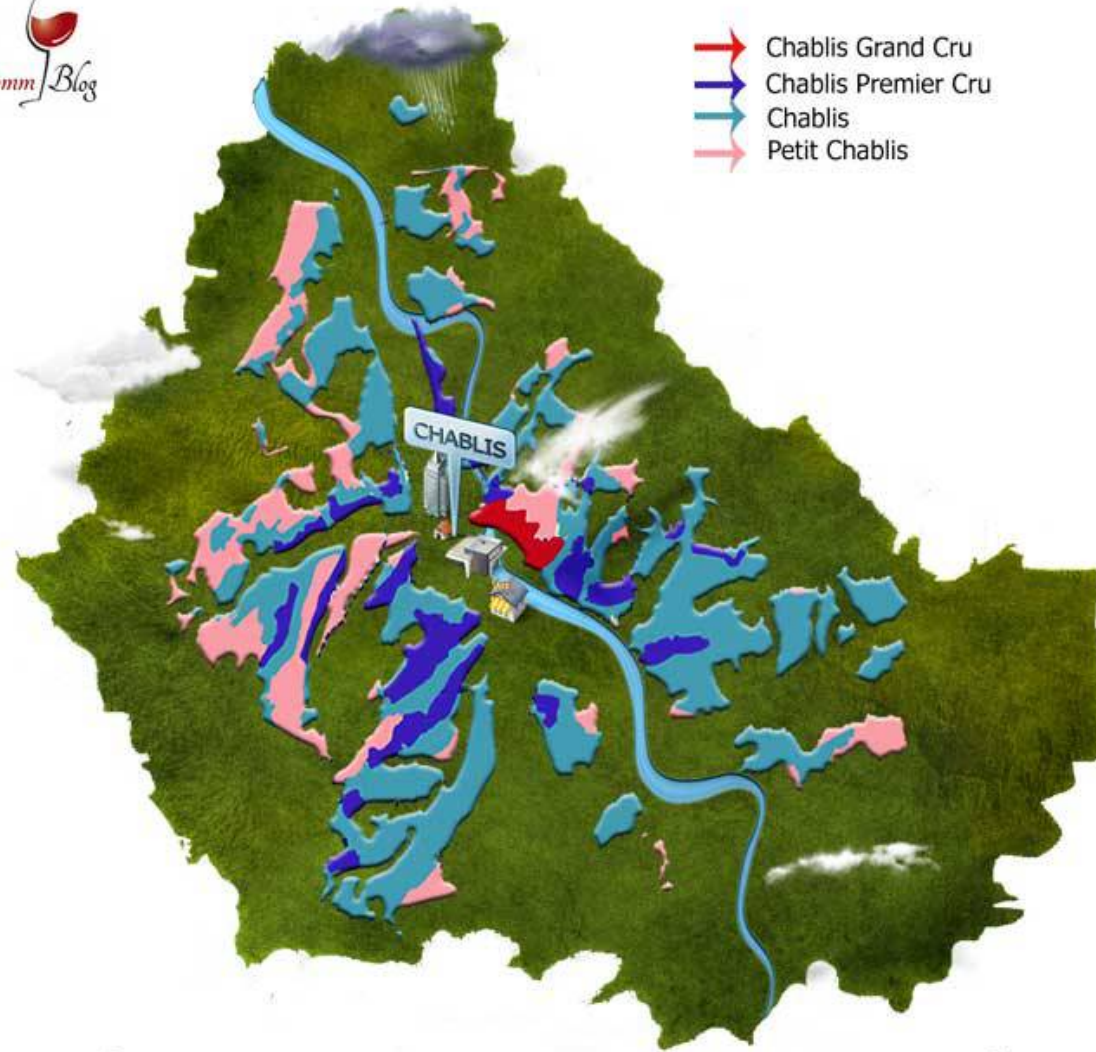


Chablis

PETIT CHABLIS

Base da hierarquia das denominações de Chablis. Sempre os mais simples, são leves e feitos para serem bebidos mais jovens, produzidos nas áreas mais periféricas da região, num total de 1.800 hectares permitidos na denominação Petit Chablis. (rosa)

-  Chablis Grand Cru
-  Chablis Premier Cru
-  Chablis
-  Petit Chablis



Chabis

Petit Chablis Harmonizam:

Como aperitivo, ostras frescas, peixes e outros frutos do mar de cocção simples;

Temperatura ideal 8 a 10 °C.

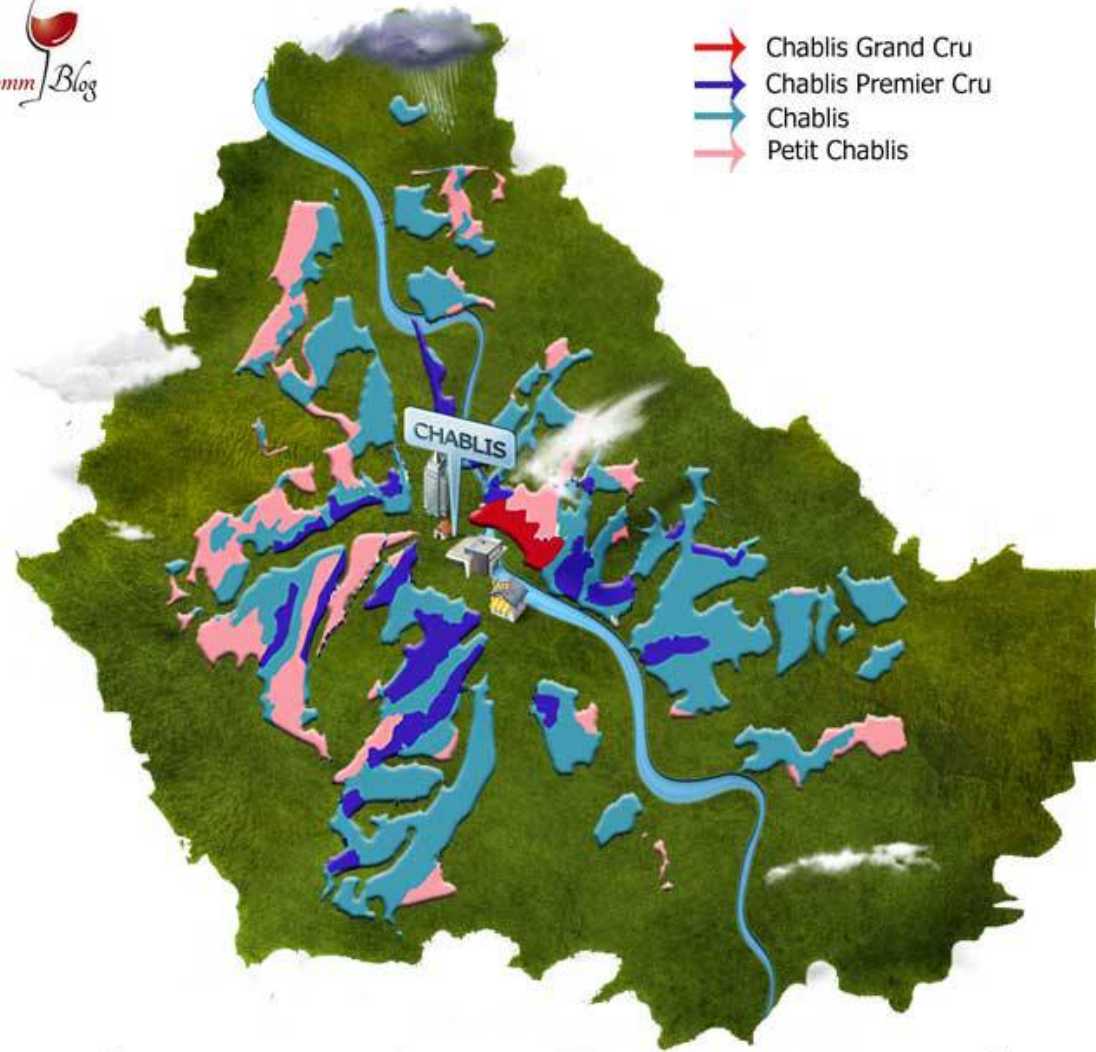


Chablis

CHABLIS AOC

Os mais populares, área de produção é a mais extensa da região, totalizando 2.860 hectares, e também a que apresenta a maior variação entre seus produtores e qualidade de safras. Uvas para elaboração devem ser colhidas com potencial alcoólico de, pelo menos, 9,5%. (azul claro)

-  Chablis Grand Cru
-  Chablis Premier Cru
-  Chablis
-  Petit Chablis



Chablis

Chablis:

Harmonização perfeito para frutos do mar grelhados, bem como com queijos suíços, queijos de cabra envelhecido, além de ser o parceiro perfeito para carnes brancas e assado de frango;

Temperatura ideal 10-11°C.

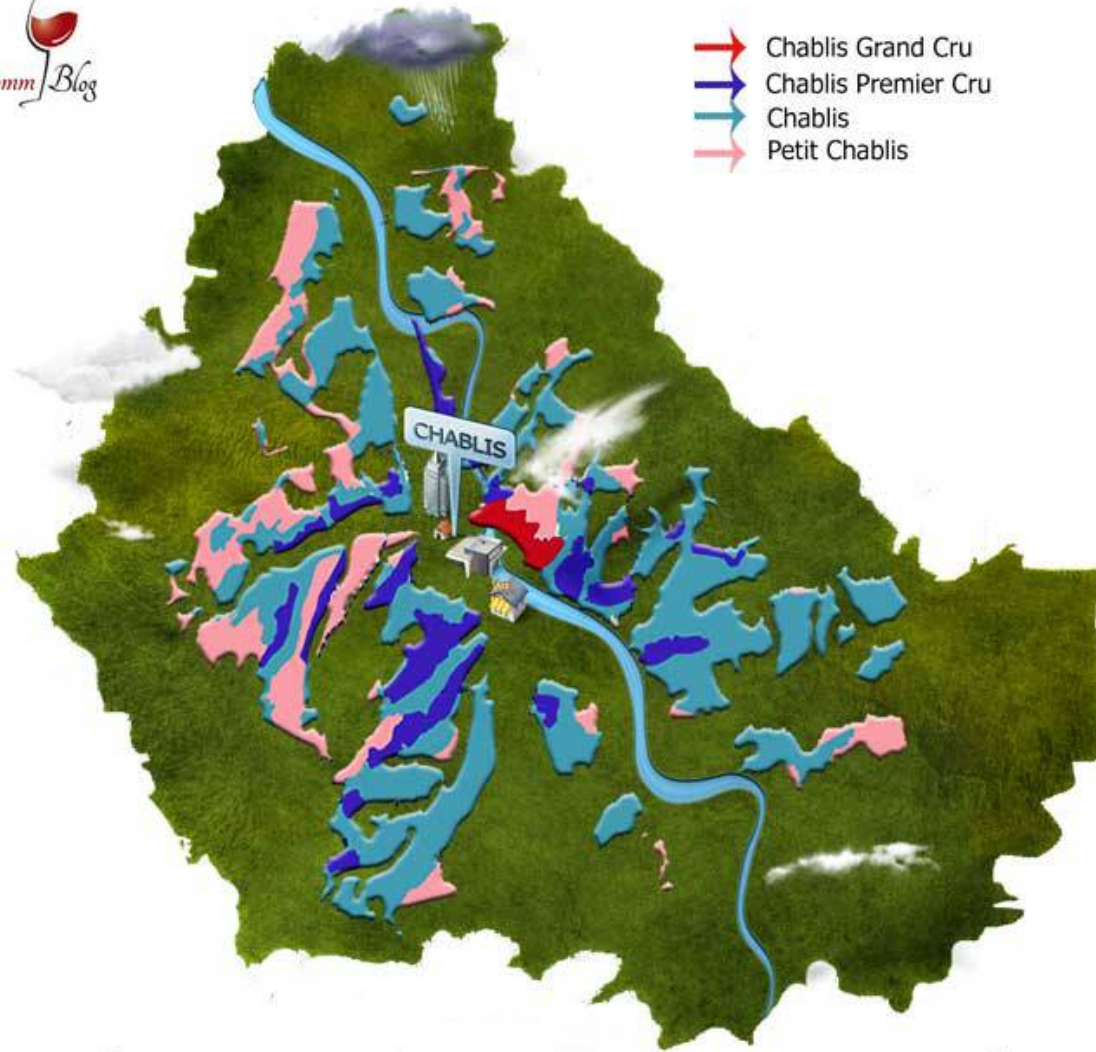


Chablis

Chablis Premier Cru

Trazem em seus rótulos a denominação Premier Cru, acompanhada do nome de um dos 40 vinhedos dispersos pela região, totalizando 750 hectares nesta classificação, Não basta, todavia, ser um Premier Cru para ser um bom vinho. O nome do produtor conta bastante. As uvas para elaboração devem ser colhidas com um potencial de, pelo menos 10,5% (azul escuro).

-  Chablis Grand Cru
-  Chablis Premier Cru
-  Chablis
-  Petit Chablis

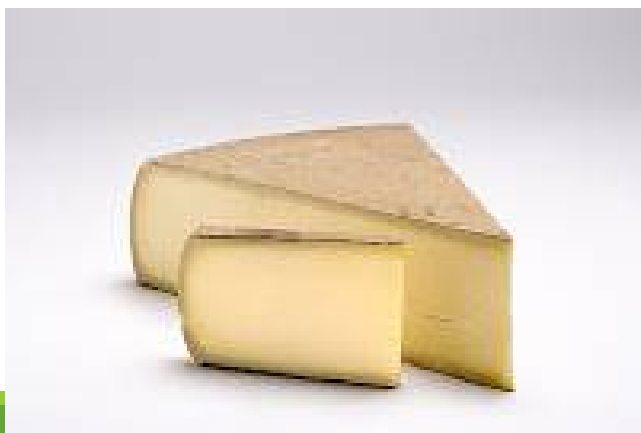


Chablis

Chablis Premier Cru

A pureza, sofisticação e nobreza são uma combinação perfeita para uma grande variedade de sabores; queijos duros, aspargo, coelho, ostras, vieiras, escargots, peixe cozido, aves e carne de vitela em cremosos molhos;


Temperatura ideal 10 e 11°C.

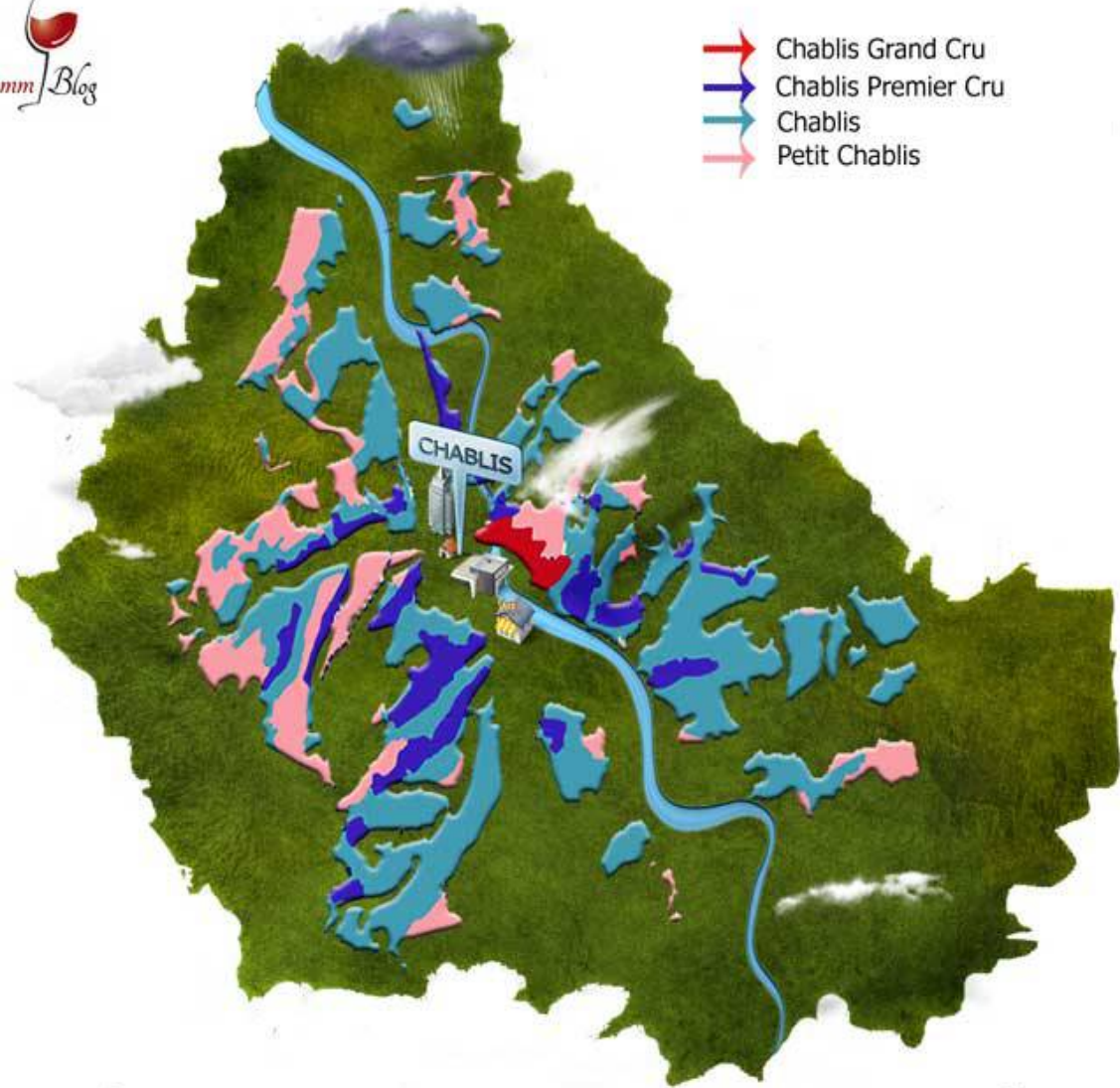


Chablis

Finalmente os Chablis Grand Crus

A Elite, o topo da hierarquia, aproximadamente 03 % da produção anual de Chablis, apenas sete vinhedos, os quais ocupam uma área de 100 hectares em uma encosta ao norte da cidade de Chablis, com face sudoeste. As uvas para elaboração devem ser colhidas com potencial alcoólico de, pelo menos 11%.

-  Chablis Grand Cru
-  Chablis Premier Cru
-  Chablis
-  Petit Chablis



CHABLIS

Chablis

Chablis Grand Cru

Chablis Grand Cru: Um parceiro maravilhoso para lagosta e lagostim, foie gras, aves e carnes brancas em creme ou molhos de cogumelos, peixe cru ou peixe cozido com creme ou manteiga e também com defumados;

Temperatura ideal 12-14 °C.



Chablis: são eles

- ❖ *Les Clos;*
- ❖ *Vaudésir;*
- ❖ *Valmur;*
- ❖ *Les Preuses;*
- ❖ *Bougros;*
- ❖ *Blanchot;*
- ❖ *Grenouilles;*



Cada um dos vinhedos Grand Cru, é conhecido por características únicas de terroir, refletidas em seus vinhos;

Chablis

Le Clos



Chablis – Le Clos

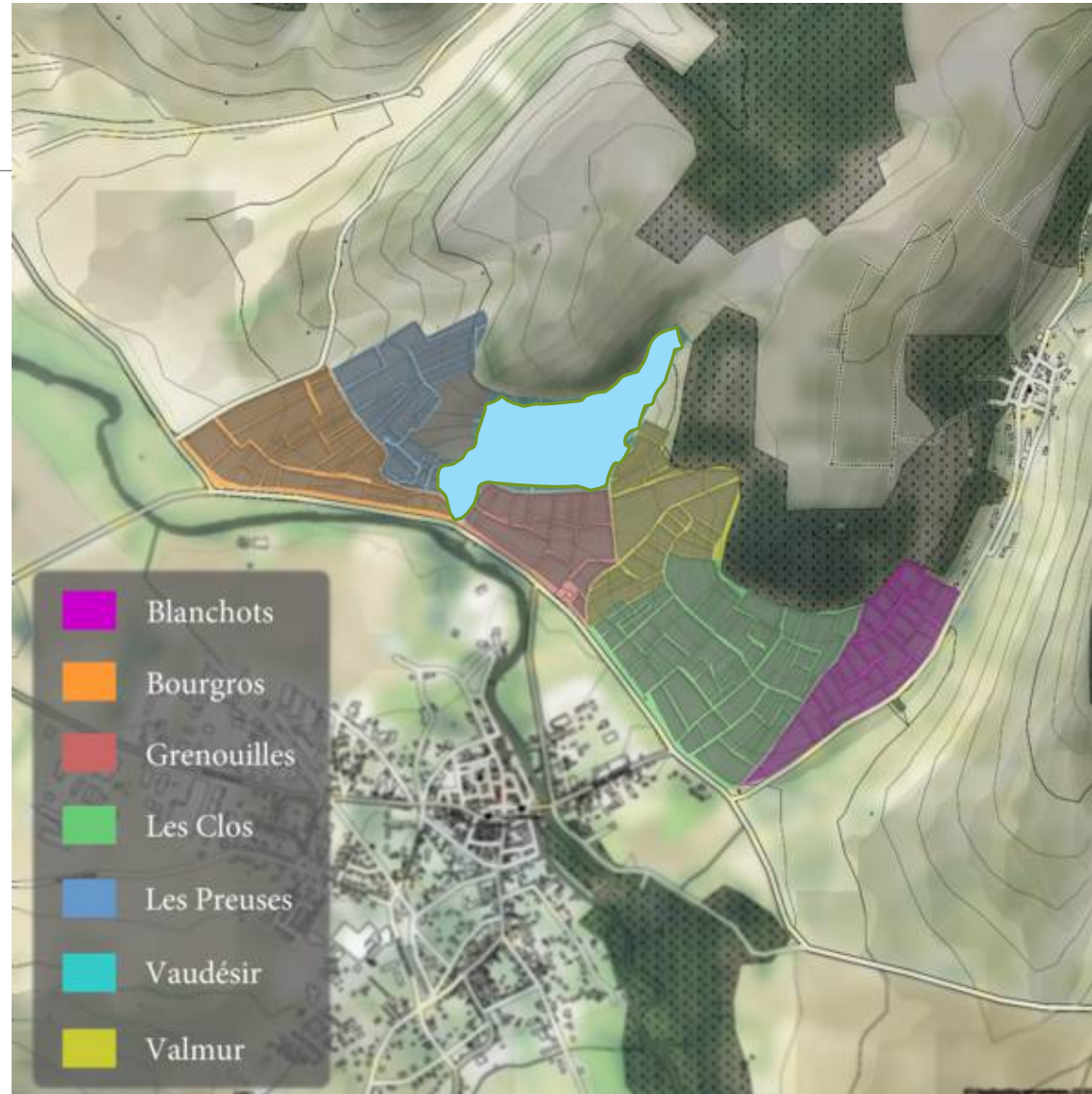


Com 25,68 hectares, apresenta os Chablis mais ricos e complexos, com mineralidade pronunciada. sua longa duração e potencial de envelhecimento, mostrando um equilíbrio entre potência e finesse.



Chablis

Vaudésir



Chablis



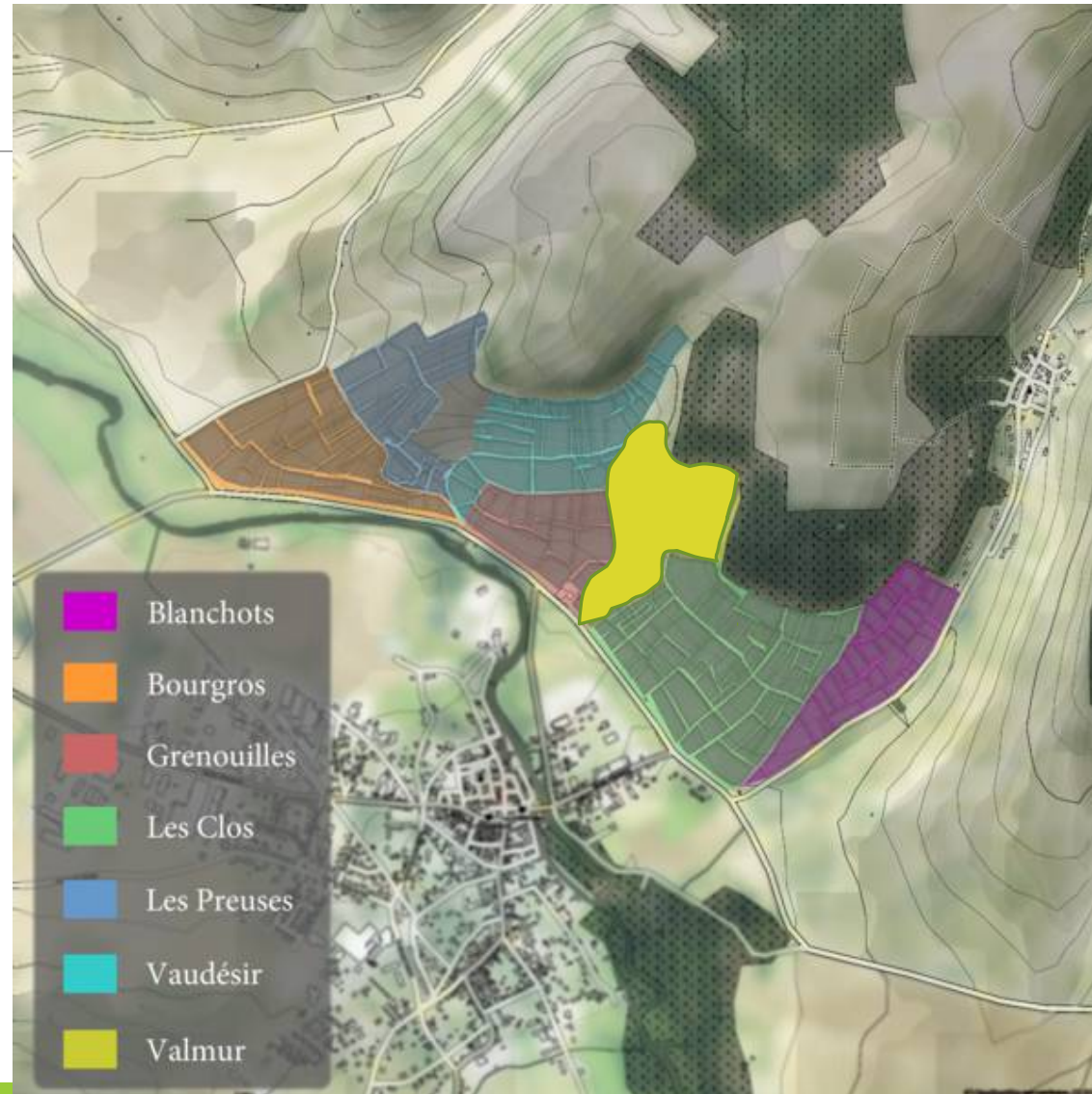
❖ *Vaudésir*

- ❖ Abrange 15,43 hectares de terra. Produz vinhos elegantes e intensos com notas minerais florais e de especiarias

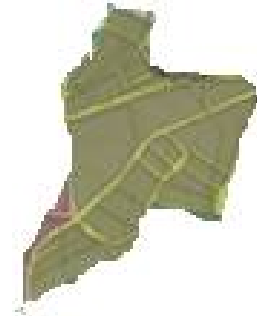


Chablis

Valmur



Chablis



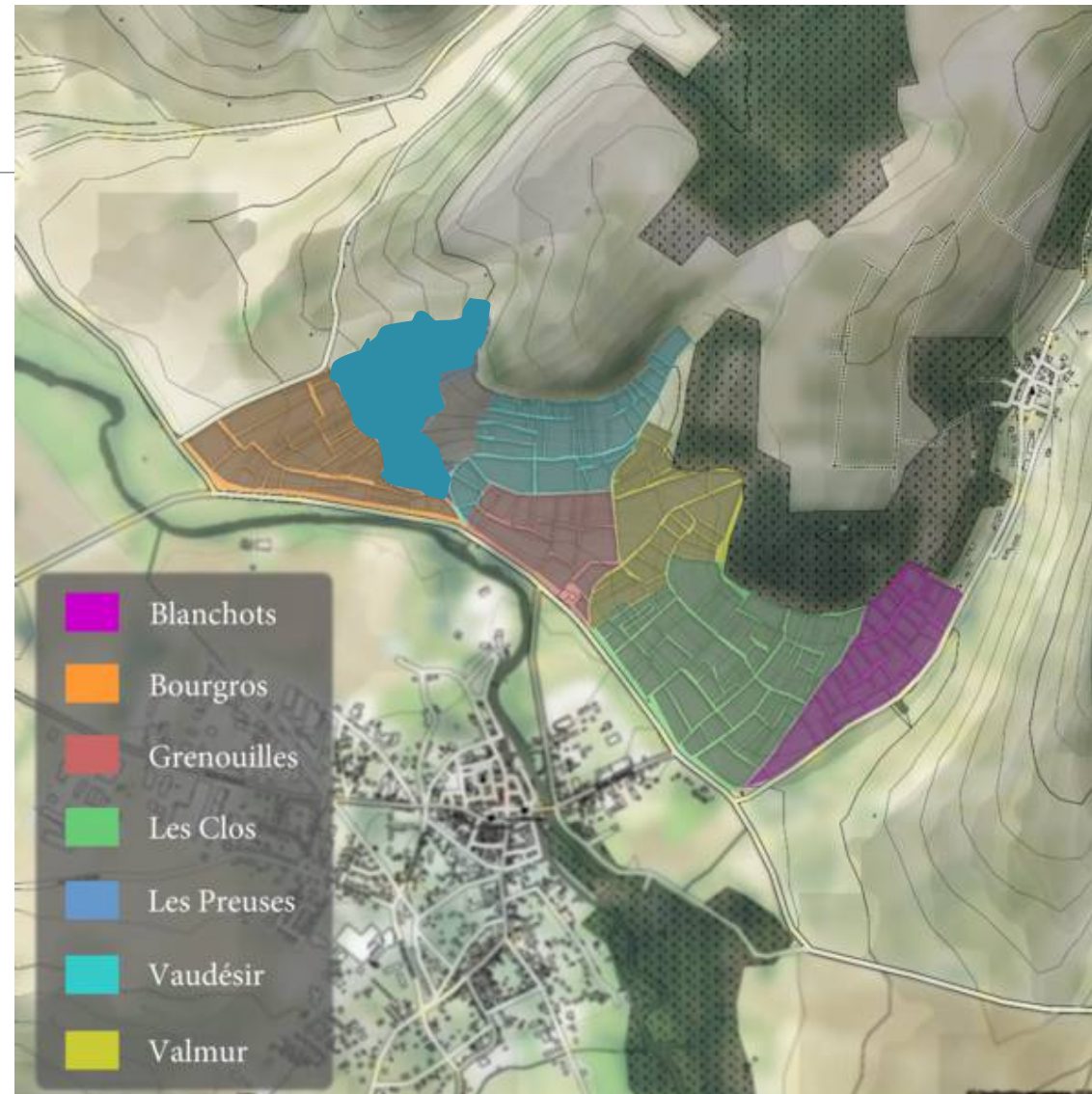
❖ *Valmur*

❖ 10,55 Hectares, conhecidos por sua textura suave e seu nariz aromático;



Chablis

Les Preuses

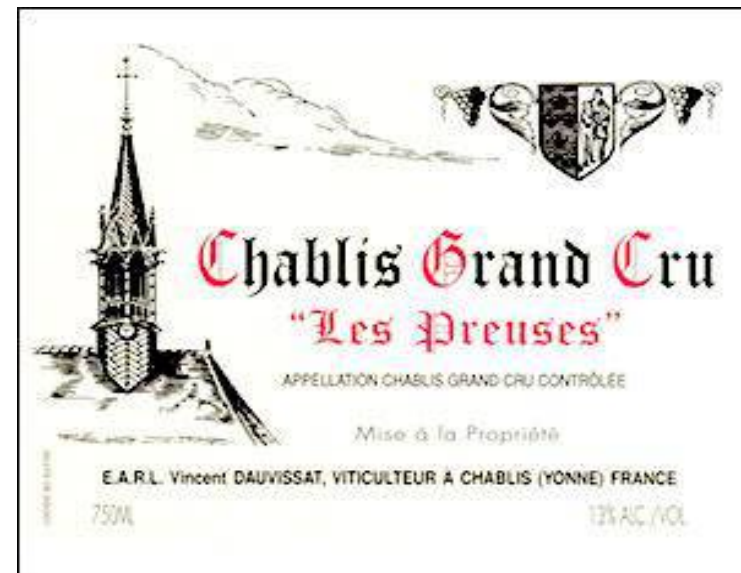


Chablis



❖ *Les Preuses*

- ❖ 10,81 Hectares de vinhedo que recebe maior incidência de raios solares, tende a ter os vinhos de maior corpo;

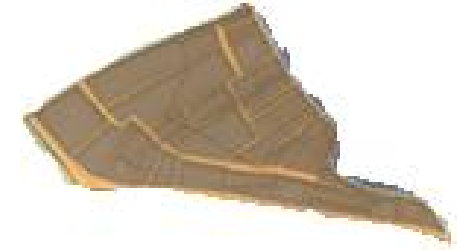


Chablis

❖ *Bourgros*

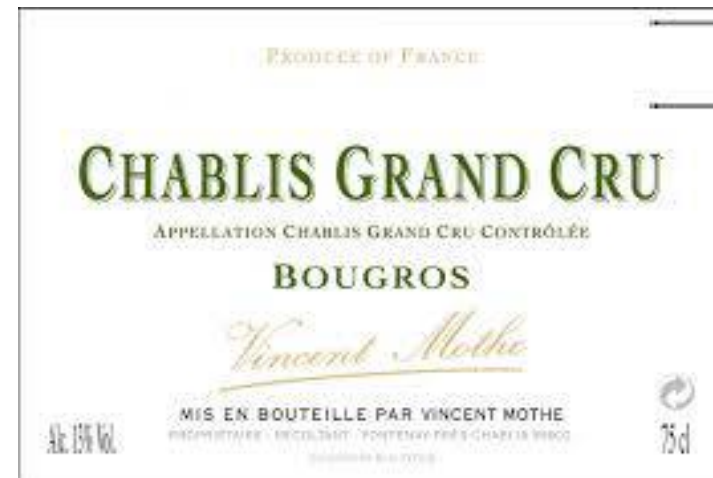


Chablis



❖ *Bougros*

- ❖ 15,07 Hectares e é o vinhedo um pouco menos expressivo dos 7, mas ainda assim produz brancos de sabores vibrantes de frutas.



Chablis

❖ *Blanchot*

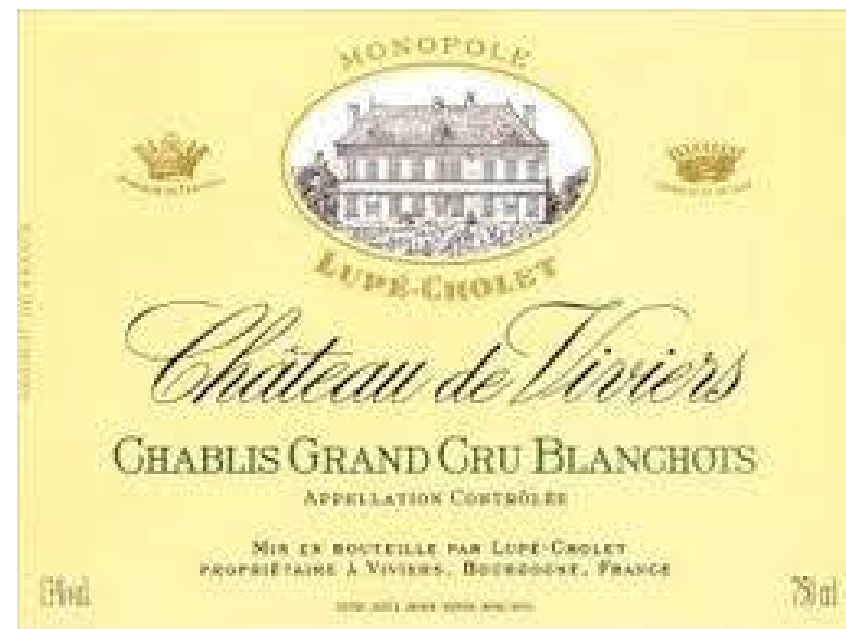


Chablis



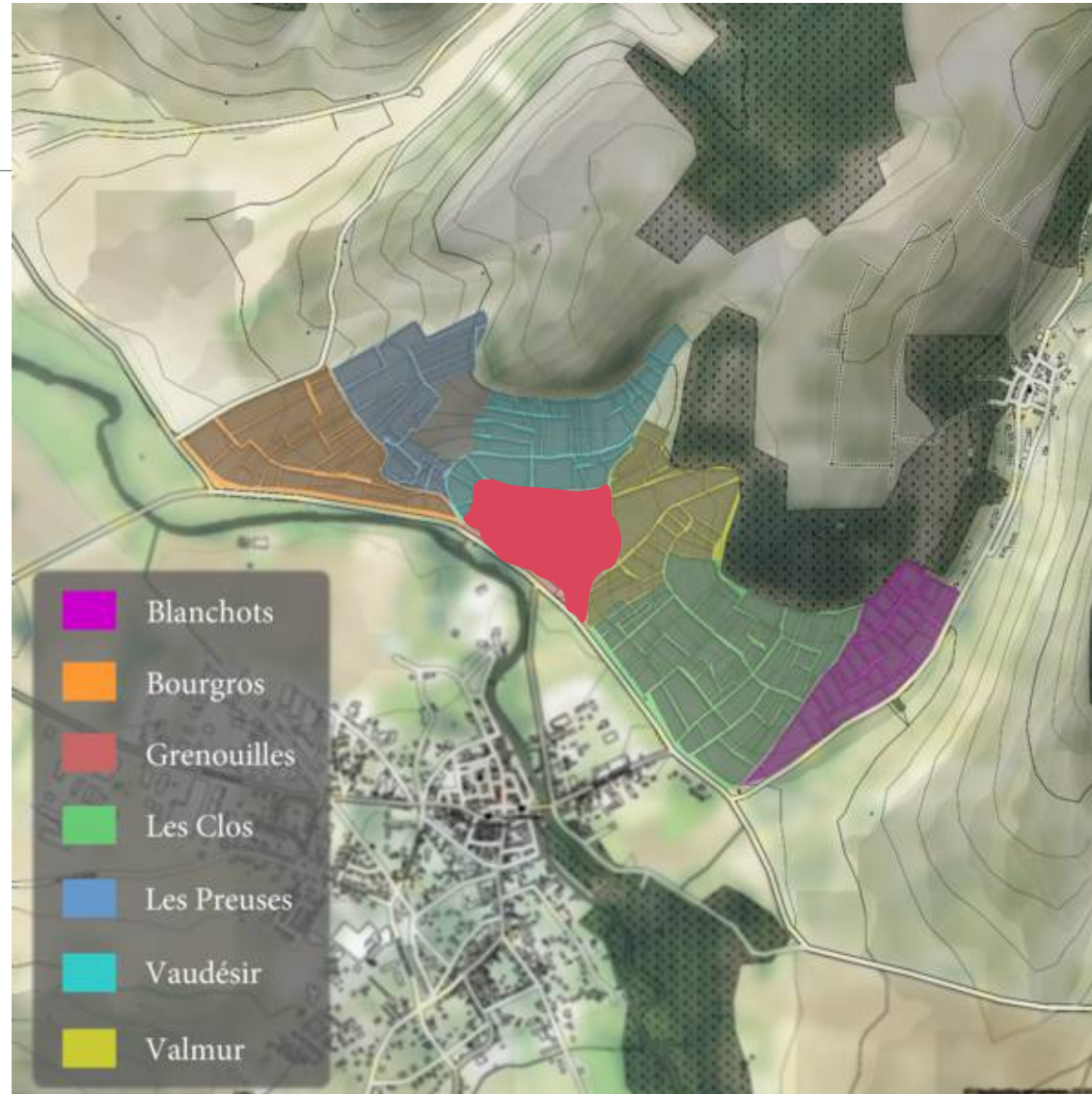
❖ *Blanchot*

❖ 12,68 Hectares são mais delicados, com aromas florais;



Chablis

❖ *Grenouilles*

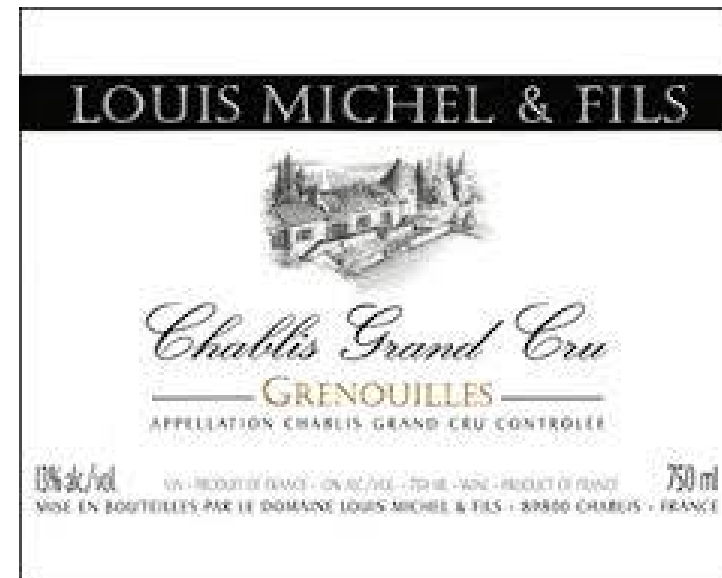


Chablis



❖ *Grenouilles*

❖ 9,38 Hectares, seus vinhos são muito aromáticos, elegantes e amplos.



Chablis

Números de 2013

Petit Chablis: 42 403 hectolitros

Chablis: 167 548 hectolitros

Chablis 1er cru: 39 730 hectolitros

Chablis Grand cru: 4 463 hectolitros

Chablis: 18% da vinha Bourgogne entre 35 e 40 milhões de garrafas

Bourgogne: 3% do vinhedo francês cerca de 200 milhões de garrafas

Millésimes des vins "Chablis Grand Cru"

Millésime du millénaire	1929, 1959, 1969, 1971
Millésime du siècle	1949, 1953
Millésime exceptionnel	1928, 1937, 1947, 1952, 1966, 1989, 1990, 1996
Excellent millésime	1926, 1945, 1950, 1962, 1978, 1995, 1999, 2001, 2002, 2005
Très grand millésime	1934, 1961, 1967, 1976, 1983, 1985, 1992, 2004, 2006, 2009, 2010
Grand millésime	1935, 1938, 1943, 1948, 1964, 1970, 1973, 1974, 1979, 1986, 1994, 1997, 1998, 2000, 2007, 2008
Très bon millésime	1932, 1933, 1942, 1946, 1954, 1955, 1957, 1972, 1982, 1987, 1988, 1991, 2003, 2011, 2012, 2013
Bon millésime	1939, 1940, 1960, 1975, 1977, 1980, 1981, 1993
Millésime moyen	1927, 1951, 1956, 1958, 1965, 1984
Millésime médiocre	1930, 1931, 1936, 1941, 1944, 1963, 1968

Chablis



Chablis

