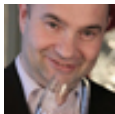


Til hvilken anledning åpner vi en flaske Chablis?



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Tor Frostmo

Sommelier

tor.frostmo@blienvinkjenner.no

Det eksisterer knapt noen vin som går så bra til norsk sjømat som Chablis. En drøy påstand? Ja, kanskje det, men likevel, en påstand bygget på erfaringsgrunnlag basert på mange år med prøving og feiling:



Foto: Godfisk

Velges ung Petit Chablis, eller vanlig standard-Chablis fra en velkjent produsent trår du sjelden feil. Begge er gode valg som aperitiff og til lettere, rene retter av fisk- og skaldyr fra havet: **blåskjellgryte** og **østers naturell!** Men ingen regel uten unntak; krabbe og Chablis bør holdes adskilt. Finn heller frem en god lett Moselvin med noe sødme, gjerne Spätlese-nivå.

Ellers anser vi Chablis – gjerne moden eikelagret Premier cru og Grand cru-nivå – som velegnet følge til retter tilberedt på råvarer som **sjøkreps**, **hummer**, sjøtunge, kveite, torsk og breiflabb, gjerne grillet med smakfulle, hvitvinsbaserte smørsausar. Samme vinvalg går også bra til lyse kjøttslag som kylling, kalkun, kalv og svin, med

varierte lette sauser og grønnsaktilberedninger.



Foto: Godfisk

Chablis er, som nevnt innledningsvis, et relativt kjølig område for vinproduksjon, noe som kan medføre store variasjoner fra år til år. Det kan derfor være lurt å sjekke årgangene før en går til innkjøp av dyre viner.

Den globale oppvarmingen har de siste årene også nådd Chablis. Dette medfører at innhøstingstidspunktet forandres til oftere å starte i slutten av august istedenfor langt ut i oktober.

Vinanbefalinger



Duplessis Chablis Grand Cru Les Clos 2006

kr 375,90

Middels gyllen farge. Aroma av eple, sitrus, aprikos og kalk. Konsentrert smak, stram syrlighet og mineralsk ettersmak. Uten tvil noe det beste på det norske markedet!

Varenr: 91221
 Importør: Red & White
 AS

89
 poeng



Régnard Chablis 1. Cru Vaillons 2008

kr 279,90

Lys gyllen farge. Aroma av grønt eple, sitrus, kalk og sjø. Sitter godt i munnen med klar syrlighet og fruktdrevet fyldig avslutning. Elegant ren stil! Godt kjøp!

Varenr: 34526
 Importør: Haugen-
 Gruppen AS

88
 poeng



Tremblay Chablis Vieilles Vignes 2009

kr 174,90

Lys gulgrønn farge. Aroma av lime, østers , eple og kalk. Konsentrert vellaget Chablis med nydelig balanse i ettersmaken. Lang ettersmak. Nam, Nam

Varenr: 44623
 Importør: Winetailor

90
 poeng



Petit Chablis 2009 Millet

kr 134,90

Lys gulgrønn farge. Aroma av eple, sitrus og lime. Fruktig anslag .Fruktdrevet Chablis med mineralske toner. Godt kjøp!

Varenr: 49596
 Importør: Plus Vini AS

87
 poeng