



Jean-Marc Brocard Vau de Vey

Chablis Premier Cru AOC

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Burgundija, Chablis

GAMINTOJAS

Jean Marc Brocard

APDOVANOJIMAI

2019 m. – 94 balai – Wine Enthusiast

2022 m. – 92 balai – Jesper Morris, Inside Burgundy

ISTORIJA

JEAN MARC BROCARD į *Chablis* vyno istoriją buvo įrašytas, kai 1997 metais pirmasis konvertavo 11 ha. savo vynuogynų pagal biodinaminės vyndarystės standartus. Šiandien 60 hektarų yra sertifikuoti ekologiškam ūkininkavimui, o 40 hektarų biodinaminiam. Vynuogės, naudojamos JEAN MARC BROCARD vynui, atkeliauja tik iš nuosavų gamintojo plotų, išskirtinai *Chablis* regiono. Kitas gamintojo išskirtinumas slypi pačioje vynuogynų įvairovėje– sąlyginai nedidelis augintojas gali pasigirti žemėmis visuose septyniuose *Chablis Grand Cru* plotuose. „Stebėk, būk tilus ir mokykis“, tokia filosofija vadovaudamasi, JEAN MARC BROCARD komanda stengiasi kurti tokį vyną, kuriuo garsėja būtent *Chablis*– pirminiais aromatais ekspresyviu, gaivumu persmelktą, sofistikuotą, ne visada lengvai suprantamą, tačiau su niekuo nesupainiojamą. Vis dėlto vėlyvė niekada nepasižymėjo luditišku požiūriu į pokyčius bei progresą; būtent JEAN MARC BROCARD pirmieji regione implementavo derliaus nurinkimo automatizuotas mašinas. Šiandien visa gamintojo produkcija sertifikuota veganiškai dietai.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Chardonnay* iš kairiajame *Serein* upės krante išsidėsiusio, ypatingai statau (iki 52 °) *Vau de Vey Premier Cru*. Fermentacija ir brandinimas vyksta nerūdijančio plieno talpose, kuriose vynas su mielių nuosėdomis brandintas 14 mėn.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios citrinos spalvos vyno aromatų ansamblį sudaro citrinos baltymo, baltažiedžių gėlių, subtilios grietinėlės, dūmo bei titnago natos. Gamyboje naudojama *bâtonnage* technika suteikia papildomos tekstūros, kompleksškumo, svarumo. Ilgo, besikeičiančio, maloniai sūrstelėjusio poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai prie įvairių jūros gėrybių, griliuje keptos lašišos, vištienos grietinėlės padaže, *risotto*, šukučių šafrano padaže.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C

