



DOMAINE JEAN DAUVISSAT PÈRE & FILS

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Chablis

ROZLOHA VINIC: 25 ha (100 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 56.000 lahví

VÝNOSNOST: 50 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, s vysokým obsahem vápence

ODRŮDY: Chardonnay

TOP VÍNO: Chablis 1er Cru "Vaillons", Chablis 1er Cru "Homme Mort", Chablis 1er Cru "Montmains", Chablis 1er Cru "Fourchaumes"

TECHNOLOG: Fabien Dauvissat

KONTAKT: 11-13, rue de Léchet, 89800 Maligny

WEB: www.chablis-dauvissat.com

Vinařství Jean Dauvissat Père & Fils hospodaří na 22 ha. Aktuálně jej vede Fabien Dauvissat, který je třetí generací rodinného podniku, jenž založil jeho dědeček. Otěže vinařství převzal v roce 2009 od svého otce, který se soustředil primárně na práce ve vinici a prodával hrozny nebo mošt okolním vinařům. Fabien rozjel výrobu vlastních vín, lahvuje ale pouze vybrané hrozny, zbytek prodává. Ročně tak připraví cca 25.000 lahví, z nichž jde 50 % na export.

Jeho filozofií je vyjádření specifičnosti terroir v každém z jeho vín. Ta jsou natolik typická pro jednotlivé polohy, že o jeho umění není třeba pochybovat. Vína vyrábí převážně na vinici, v čemž je mu výrazně nápomocen mistr vinohradník, jeho otec. Na vinicích zásadně nepoužívají chemické prostředky, výtěžnost vinohradů udržují pod 60 hl/ha.

Vína kvasí v teplotně kontrolovaných nerezových tancích při maximální teplotě 20°C. Jediným vínem, které následně zraje v 500 a 600litrových sudech, je „Homme Mort“. Vína z jeho pěti 1er Cru parcel jsou názorným příkladem rozdílnosti terroir na vinicích v Chablis.



Bílá vína

Chablis 1er Cru "Montmains"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodní; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Sortování, lisování, usazování nečistot cca 12 hodin, fermentace probíhá při kontrolované teplotě (20°C) v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Následuje přirozená malolaktická fermentace, zrání na jemných kalech v nerez a lehká filtrace.

Chablis 1er Cru "Vaillons"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Sortování, lisování, usazování nečistot cca 12 hodin, fermentace probíhá při kontrolované teplotě (20°C) v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Následuje přirozená malolaktická fermentace, zrání na jemných kalech v nerez a lehká filtrace.

Chablis 1er Cru "Fourchaume"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihozápadní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Sortování, lisování, usazování nečistot cca 12 hodin, fermentace probíhá při kontrolované teplotě (20°C) v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Následuje přirozená malolaktická fermentace, zrání na jemných kalech v nerez a lehká filtrace.

Chablis 1er Cru "Homme Mort"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihozápadní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Sortování, lisování, usazování nečistot cca 12 hodin, fermentace probíhá při kontrolované teplotě (20°C) v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Následuje přirozená malolaktická fermentace, zrání na jemných kalech v 500 litrových sudech po dobu 18 měsíců a lehká filtrace.

Chablis AOC

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodní a jihozápadní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Sortování, lisování, usazování nečistot cca 12 hodin, fermentace probíhá při kontrolované teplotě (20°C) v nerezových tancích na kvasinkách z vinice cca 10 dní. Následuje přirozená malolaktická fermentace, zrání na jemných kalech a lehká filtrace.

