

## Fanny Sabre

### Clos des Renardes Blanc

**Producent & vinmakare:** Fanny Sabre

**Klassifikation:** Appellation Beaune Contrôlée

**Druvsort:** 100 % Chardonnay

**Geografi:** Côte de Beaune.

**Vitikultur:** Druvorna kommer från en 2 ha stor 'clos' som ligger strax över 'Les Avaux'. Vingården är mestadels planterad med Pinot Noir, men Fanny har även planterat lite Chardonnay samt en liten del Pinot Blanc. Skogen är granne och omringar vingården och denna vingård är en av Fannys favoritplatser. Jordmånen består av kalk och lerjord med kalksten och grus som bidrar till god dränering.

**Vinifikation:** Skördad för hand (såklart!) och allt selekteras noggrant redan i vingården. Druvorna pressas och ligger och kallmacererar med skalén i 5 dagar på ståltank innan de avlägsnas. Jäser med naturlig jäst på ståltank. Vilar därefter 12 mån på använda 500 l fat. Mycket försiktigt battonage för att undvika för smöriga toner. Buteljeras utan filtrering och endast tillsatt lite svavel innan buteljering.

**Övrigt:** Redan som 20-åring blev Fanny hemkallad från sina juridikstudier i Paris. Hennes far gick hastigt bort och som det äldsta barnet landade ansvaret på henne att driva vingården vidare som etablerades 1980. Till en början tog de hjälp av Phillippe Pacalet och tack vare han konverterade de till biodynamiska arbetsmetoder i vingårdarna. Under tiden utbildade Fanny sig och från 2005 tog hon själv över arbetet med de ca 4,5 ha som hon äger idag. Hennes källare ligger i Pommard, där hon även driver ett litet café. De flasta vingårdarna hittar man runt Beaune, Pommard, Volnay och Meursault.

