

/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Chablis

—
Léa Araújo**A ELEGÂNCIA da Chardonnay em solos minerais e a cultura gastronômica ao seu redor**

Lac de Beine



Table d'orientation Chablis Les Clos



Aspargos Brancos no Bistrot des Grands Crus



Gougères do Le Maufoux Chablis



Degustação na La Maison de l'Andouillette



12 Escargots no Le Maufoux Chablis



Coleção de saca-rolhas Alain Geoffroy



Além de ser o nome de um dos vinhos brancos mais aclamados da França, Chablis refere-se igualmente à região produtora localizada na Borgonha, e ainda ao pequeno vilarejo que abriga aproximadamente 2.500 habitantes.

Degustar uma taça de Chablis significa apreciar a máxima expressão de mineralidade da uva Chardonnay. Os vinhedos estão plantados sobre uma grande bacia submersa de calcário, onde os solos Kimmeridgianos foram formados há mais de 150 milhões de anos. Em meio a conchas marinhas são encontrados enormes fósseis de caramujos pré-históricos de até 30 centímetros.

Jean-Marc Brocard foi um dos primeiros produtores de vinho na agricultura orgânica na Borgonha. Em 1973, ano de nascimento do seu filho Julien, iniciou o plantio de uvas em Prêhy, vilarejo a 7 km de Chablis. Julien Brocard seguiu os passos do pai e implementou métodos biodinâmicos aliado a grandes tonéis de carvalho em um lote especial de Chablis: La Boissonneuse. Hoje, 60 hectares são certificados como agricultura orgânica e 40 hectares são biodinâmicos. Localizada no topo de uma colina, perto de uma igreja do século XV, a vinícola recebe visitantes para uma imersão ao terroir de Chablis. Passeamos livremente pelos vinhedos, tanques de fermentação, barricas. Após a degustação de sete Premiers Crus, conduzida brilhantemente pela Giorgia, escolhemos o Vau de Vey 2022 (29€) do pai e o Montee de Tonnerre 2021 (43€) do filho, para levar na mala.

William Fèvre é outro sinônimo de excelência em Chablis, detentora da maior parcela de vinhedos Grand Cru da região, desde 1959. Comprometido com a expressão de terroir, pratica o cultivo sustentável há mais de 20 anos, certificado pela HVE. Mais de 30 rótulos estão disponíveis para degustação e compra na loja próxima à rua principal da cidade (17€ a 144€). O Premier Cru Fourchaume 2013 (43,50€) foi um achado, repleto de frescor e vivacidade, mesmo após mais de 10 anos em garrafa. Ao lado está o restaurante Le Maufoux Chablis, que oferece um menu de 3 tempos (38€) criado diariamente com produtos frescos da estação. Gougères crocantes chegam à mesa como cortesia enquanto bebericamos uma taça de Chablis Vocoret (9€). De entrada é bem tradicional a terrine de porco e os escargots, que foram servidos em uma panela de ferro, já fora das conchas. O peixe Lieu Noir em seu ponto perfeito acompanhou aipo em forma de risoto, aspargos verdes e beurre blanc de azedinha. Versões de porco, filé mignon e croquete foram regados por uma deliciosa glace, ao lado do purê de pastinaca (parente da cenoura) e batata palha. Finalizamos com um excelente crême brûlée de chocolate e tarte tatin, a clássica torta de maçã.

Mais um restaurante que explora a cultura da Borgonha com sofisticação, o Les Trois Bourgeois é indicado pelo Guia Michelin na categoria Bib Gourmand. No almoço, oferece um elegante creme de ervilha com mexilhão, seguido pelo suculento supremo de frango e para finalizar crême brûlée com granita de Ratafia e sorvete de estragão, que pode ser substituído por uma maravilhosa seleção de queijos "Les Fromages de Thomas". Por um acréscimo de 4€, a entrada

pode ser os famosos caracóis da Borgonha ao molho de manteiga, alho e salsa, servidos em uma finíssima tartelê. Vale a pena optar pelo potente Boeuf Bourguignon por mais 7€, com polenta cremosa e um caldo dos deuses. O chef japonês Takeshi Otomura entrega pratos regionais revisitados com imaginação.

La Maison de l'Andouillette é uma joia no centrinho da cidade. A loja vende produtos locais e regionais, como a deliciosa Terrine Champagnard au Chablis (8,90€), além de oferecer uma degustação de cinco Chablis com rótulos Domaine Saint Antoine, uma história que começou em 1583. Fomos muito bem recebidos pela Armandina, que fala português. Levamos uma garrafa de Chablis Domaine St Antoine 2023 (16,95€) e abrimos aos pés da Torre Eiffel.

No Museu do Saca-rolhas e da Vinha, apenas 6 km do centro de Chablis, Alain Geoffroy exhibe sua coleção particular de mais 9.000 ferramentas antigas e objetos raros ligados ao trabalho da videira e do vinho. São quase 5000 saca-rolhas do século XVIII até os dias atuais, vindos de todo o mundo e de todos os tipos: ação de alavanca, gaiola, zig-zag, Thomasson, Presto nos mais inusitados formatos. No final da visita está disponível uma degustação de quatro rótulos do domaine fundado em 1850. Não resistimos em levar uma garrafa de Domaine Alain Geoffroy Chablis Cuvée Vieilles Vignes 2023 (16,20€). No caminho, paramos às margens do Lac de Beine, rodeado de vinhedos, para curtir o fim de tarde.

No Le Bistrot des Grands Crus, a carta de vinhos apresenta 900 rótulos, sendo 400 Chablis com ótimas opções em taças como o Domaine Ellevin 2023 (7,5€) e o 1er Cru "Vaillon" Domaine Gautherin 2023 (9,4€). Gougères quentinhos são a melhor forma de começar uma refeição na Borgonha, e são cortesia da casa. Em época de aspargos, é imprescindível provar os brancos servidos ao molho de limão (10€).

Caminhar pelos sete vinhedos Grand Cru é um passeio imperdível. Os cobijados nomes Les Clos, Vaudésir, Valmur, Les Preuses, Bougros, Blanchot e Grenouilles estão dispostos em parcelas que somam 100 hectares e representam apenas 1,5% da produção de Chablis. Em 15 minutos, a partir da estrada, chegamos a pé na Table d'orientation Chablis Les Clos, de onde se tem uma belíssima vista panorâmica da cidade.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Suprême de Poulet no Les Trois Bourgeois



Jean-Marc e Juliën Brocard - Kimmeridgian



Igreja de St. Claire e vinhedos Jean-Marc Brocard.JPG