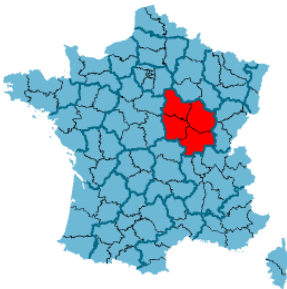


## CHABLIS CHALENCEY

### ORIGEN GEOGRÁFICO

Borgoña es una región de Francia situada al centro-noreste del país que agrupa a los departamentos de Yonne, Côte-d'Or, Nièvre y Saône-et-Loire. La capital de Borgoña es Dijon.



### TIPO DE VACA

La vaca que produce esta leche se llama Abondance. Esta raza se desarrolló en el seno del Chablais, en el valle de Abondance. Es un bovino que se adapta perfectamente a las regiones más difíciles. Su leche es utilizada para perfeccionar muchos quesos que poseen AOC.

### PRODUCCIÓN DEL QUESO

La forma del Chablis Chalencey es redonda, de un diámetro de 9 centímetros, con un espesor de 3.5 centímetros y pesa aproximadamente 200 gramos.

El queso Chablis es afinado un mes en cava. La costra es lavada cada 3 días con una mezcla de salmuera y vinos Chablis, vino de Borgoña muy conocido. Es un queso de leche pasteurizada.



### HISTORIA DEL QUESO O DATOS CULTURALES

El Chablis es un queso afinado con vino de la región. Es un queso muy parecido en su producción al Époisse, pero con sabores y texturas muy diferentes.

Fuente de información:

N/a. (N/a). Bovin Abondance. Noviembre 12, 2014, de CORAM - Collectif des Races de Massif Sitio web: <http://www.races-montagnes.com/fr/races/vache-bovine-abondance.php>

N/a. (N/a). Plaisir au Chablis. Noviembre 13, 2014, de Androuet Sitio web: <http://androuet.com/plaisir-au-chablis-153.html>

## MARIDAJES VINO CHABLIS CON QUESO CHABLIS

### Chablis

Localizado sobre el kimméridgien, zona geológica formada durante el jurásico superior, cuando Francia estaba sumergida por un mar tropical. Chablis es el vino blanco más conocido en el mundo. La proximidad de las vías de agua como el Yonne y el canal de Nivernais permitieron la comercialización eficaz, sobre todo para ir a Paris. Chablis ocupa 4500 ha y cuenta con 300 productores. El subsuelo, rico en minerales como la arcilla, piedra caliza y fósiles, aporta los minerales a los vinos. La cepa utilizada es el Chardonnay.

Chablis se divide en 4 apelaciones:

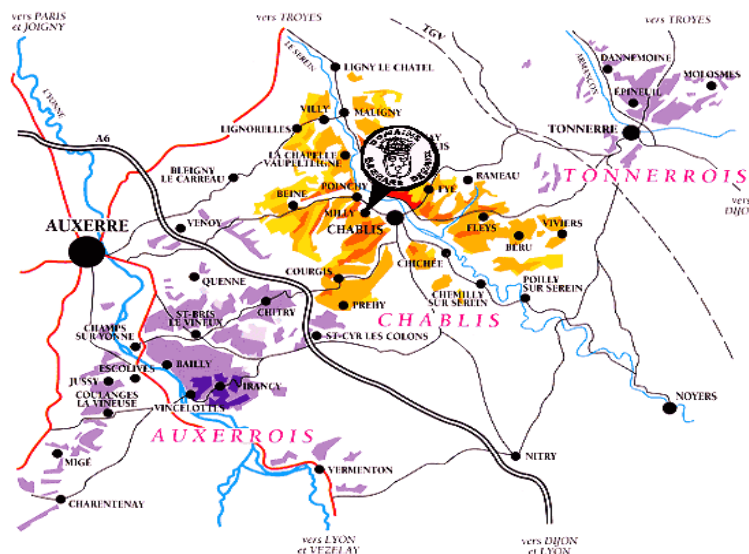
1. Petit Chablis que concentra más de 1500 ha, los Petit Chablis tienen un abanico de expresiones de vivacidad, fresca, con aromas frutales y minerales.
2. Chablis que se extiende sobre 4400 ha, el terruño aquí aporta fresca; minerales, fina y complejidad.
3. Chablis premier Cru con 750 ha y 80 climas. Localizado en la parte derecha e izquierda del Serein. Esperar de 6 a 8 años para conocer la riqueza del vino es muy recomendable.
4. Chablis Grand Cru; solo 100 ha que conciernen únicamente las comunas de Chablis y Fie, localizadas únicamente sobre el costado derecho del rio Serein. Los vinos producidos aquí con vinos completos con fuerte personalidad, que mejora con el tiempo.

**Productor:** Domaine Louis Max

Louis Max es una casa negociante de vinos. Un negociante significa que compra las uvas a un productor y se dedica únicamente a la producción del vino, ellos no trabajan la tierra. El Domaine Louis Max busca dar vinos frutales, sin maquillaje, que duren en boca y redondos. Producen vinos en la mayoría de las regiones de Borgoña. Realizan ensambles de diferentes parcelas para la elaboración de sus vinos. Comercializan sus vinos en todo el mundo. Una particularidad de esta casa es de realizar la fermentación malo láctica para cortar la acidez de los vinos, sabiendo que el terruño les brinda ya la acidez ideal.

### Recomendaciones de vinos del productor

Chablis Saint Jean, 2010, Chardonnay.



### Sensaciones generadas gracias al maridaje

- Es un maridaje geográfico
- La untuosidad del queso se incrementa
- Toques a avellanas, nueces permanecen en boca
- La piña y el durazno se acentúan en el vino

Fuente de información: [Comunicación personal. La Chablisienne, Chablis, Julio 2012.](#)

[Comunicación personal. Domaine Louis Max, Beaune, Julio 2012.](#)

N/a. (N/a). Louis Max. Noviembre 13, 2014, de Louis Max Sitio web: <http://www.louismax.com/fr/>