Grand Calcaire

GRUHIER & DELAUNAY

2021 CHABLIS 1ER CRU VAUCOUPIN

Grand Calcaire, Gruhier & Delaunay

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 10 mdr. på træfade
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,77 g/L
Restsukker: 1,3 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03610022135

Distriktet
Chablis-distriktet ligger øst for byen Auxerre, ca. 120 km. fra Beaune. Dette – vel nok et af verdens mest berømte vindistrikter – producerer tørre hvidvine på Chardonnay. Mens hvide Bourgogne-vine, som produceres længere mod syd i f.eks. Meursault og Montrachet, er gyldne, "fede" og lidt hårde, er vinene fra Chablis straks lidt vanskeligere at definere. En typisk Chablis er aromatisk og blød, men samtidig ren og elegant i smagen. Duften af en Chablis bliver ofte sammenlignet med duften af vådt græs.

Chablis' nordlige placering gør, at vinmarkerne (i alt 5.275 ha.) ofte er udsatte for et lidt barskere klima end Bourgognes vinmarker længere mod syd. Derfor varierer årgangene en del og dermed også vinens evne til at blive lagret. Dog har distriktets 1. Cru-vine, og især vinene fra de syv Grand Cru-marker, ofte mere struktur og fylde og dermed et bedre modningspotentiale. Chablis står for præcis 1/3 af hvidvinsproduktionen i Bourgogne.

Producenten
Grand Calcaire, Gruhier & Delaunay i Chablis er et samarbejde mellem to fætre, som begge er profilerede vinpersoner i Bourgogne. Den ene med sit domaine i Chablis, Dominique Gruhier, og den anden med sit i Nuits-Saint-Georges, Laurent Delaunay. Begge er 5. generation i den berømte Delaunay-vinfamilie, og de er således begge vokset op med vindyrkning og vinproduktion tæt inde på livet. De har tilmed fulgt hinandens forskellige projekter, og næsten selvfølgeligt haft den samme passion for Bourgogne-vine - og ikke mindst for Chablis. Et formelt samarbejde var derfor ganske oplagt, og firmaet "Gruhier & Delaunay" med vinserien "Grand Calcaire" er blevet resultatet af deres fælles anstrengelser. Inspirationen til navnet "Grand Calcaire" kommer naturligvis fra den helt unikke kalk-undergrund, som er "hemmeligheden" bag den særprægede karakter og mineralitet i vinene fra Chablis.

Fætrene er enige om, at Grand Calcaire-vinene skal afspejle Chablis' autentiske stil: Præcision, subtilitet, kølighed og mineralitet. De går derfor ikke af vejen for at udvælge nordvendte vinmarker men naturligvis især ikke parceller med højt indhold af ler- og kalkholdig kimmeridgian-mergel, som tilsammen giver pragtfulde "cool climate" Chablis-vine, hvilket Grand Calcaire-vinene er fornemme repræsentanter for.

Produktet
Med sine ca. 45 ha. er vinmarken Vaucopin en af de mindste 1. Cru'er i Chablis, men absolut en af de mest værdsatte. Den ligger på højre side af floden Serein, hvor jordbunden især består af ler, mergel og kalk. Her får 1. Cru-vinene mere struktur, fedme og finesse. GRAND CALCAIREs parceller på skråningen vender mod sydøst, med god eksponering mod solen, men også mod kølige østenvinde, og i øvrigt med god dræning, noget som giver gode vandreserver og kølighed i dybden. Alt dette er med til at give sprødhed, elegance og kompleksitet i vinen.

Efter en skånsom presning af Chardonnay-druerne, bliver mosten fra de forskellige parceller gæret på ståltanke. Derefter modnes vinene i 10 måneder på træfade, med løbende omrøringer (bâtonnage), for at give større kompleksitet. Efter sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller og fra de forskellige fade, får det færdige blend et kort ophold på ståltank inden aftapning.

Vinen har en flot, lysgylden farve. Duften er præcis og en smule mineralsk, med delikate nuancer af akacieblomster, citrusfrugter, friske mandler og en smule egetræ. Smagen byder på en fantastisk harmoni mellem de friske og tørre nuancer af græs, citrusfrugter og mere eksotiske toner af mynte, citron-verbena, bergamot og hvide ferskner. Vinen slutter med en lang, delikat og mineralsk eftersmag – hvor man igen finder pirrende citrus-toner. En meget charmerende og appetitgivende Chablis.

VINOBLE