



FAKTA

Hvidvin

Land: Frankrig

Område: Bourgogne

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 15 mdr. på træfade (hovedparten) og ståltanke.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03416021635

Anbefales til:



2016 CHABLIS RESERVE DE L'OBEDIENCE

Grand Cru Les Blanchots, Dom. Laroche

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

Familien Laroche har i fem generationer og siden 1850 været en særdeles markant aktør i Chablis, og det er derfor ikke tilfældigt, at Domaine Laroche i dag nærmest betragtes som det vigtigste vinhus i dette unikke vindistrikt i forhold til dets historie og udvikling. Denne berømmelse skyldes ikke blot den enestående portefølje af vinmarker (i dag i alt ca. 87 ha.), eller firmaets imponerende hovedsæde i den smukke klosterbygning midt i Chablis, men også - og måske primært - det mod, som Domaine Laroche har udvist i forhold til konstant at forsøge sig med nye teknikker, der kunne lede til forbedringer i kvaliteten. På alle områder - i dyrkning, i vinificering og i markedsføring - har familien Laroche ofte markeret sig med en anderledes tankegang, hvilket i den sidste ende har betydet en fantastisk udvikling i såvel vinenes kvalitet som den anerkendelse, de har opnået.

Hos Domaine Laroche har man defineret en lang række dyrkningsmetoder, hvor der bl.a. foretages nøje analyser af de forskellige klimatiske og jordbundsmæssige forhold på hver enkelt parcel med henblik på at forbedre jordens mikrobiota samt opbygge et naturligt forsvar mod plantesygdomme osv. En ganske tidskrævende proces, som til gengæld giver meget bedre kvalitet og miljøbeskyttelse. Tradition forpligter! - og det er man bevidst om hos Domaine Laroche. Vinhuset producerer i dag nogle af de mest typiske og karakterfulde Chablis-vine med anvendelse af nogle af de mest moderne og innovative teknikker.

Produktet

På Domaine Laroche har man siden 1991 udvalgt de allerbedste fade med vine fra Grand Cru "Les Blanchots" i de bedste årgange for at producere husets flagskib: Réserve de l'Obédience. Chardonnay-druerne til denne vin kommer fra marken Grand Cru Les Blanchots (11,65 ha. i alt), som ligger på åen Sereins højre bred. Marken har fået navn efter jordbunden, som primært består af hvidt ler og kalksten, hvilket giver gode drænings- og vækstforhold. Vinmarkens hældning mod øst og syd giver druerne en god eksponering mod solen, samtidigt med, at kølige nord- og østlige vinde langs dalen, giver tørre og sunde druer. Les Blanchots betragtes som en af de bedste Grand Cru'er i Chablis og giver altid meget delikate og charmerende vine, som med modning udvikler en sjælden kompleksitet.

Høsten foregår manuelt, og klaserne transporteres i små kasser til kælderen, hvor man foretager en yderligere sortering. Hver lille parcel bliver høstet og vinificeret separat, med en gæring på ståltanke og træfade, en malolaktisk gæring og en modning i normalt 15 mdr. på en overvægt af træfade, men også ståltanke. Udvælgelsen af de cuvées, som skal indgå i Réserve de l'Obédience, foregår i begyndelsen af sommeren.

Vinen er en af de mest klassiske Chablis'er, man kan forestille sig, med masser af sprødhed, mineralitet og intensitet, men også charme og finesse. Den har et kæmpe modningspotentiale og vil udvikle sig i både harmoni og fylde. Server den til de bedste kreationer med skaldyr (fx hummer) eller fisk eller bare serveret alene, som en sjælden oplevelse.

Jeannie Cho Lee
Master of Wine

89/100 pts



18.5/20 pts

Wine Spectator

92/100 pts

