



FAKTA

Hvidvin

Land: Frankrig

Område: Bourgogne

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 6-8 mdr. på træfade og ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 4,17 g/L

Restsukker: 0,9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03416121835

Anbefales til:



2018 CHABLIS LES BLANCHOTS

Grand Cru, Domaine 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 mikroflore 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

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 på de i alt 4,56 ha. store parceller på Les Blanchots (Laroche ejer ca. 1/3 af hele marken!) med ca. 40 år gamle vinstokke foregår manuelt, og klaserne transporteres i små kasser til kælderen, hvor man foretager en yderligere sortering af druerne. Hver lille parcel bliver høstet og vinificeret separat, med en klassisk gæring på ståltanke og træfade, en malolaktisk gæring og en modning (8-15 mdr.) på samme type ståltanke og træfade. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og en ganske let filtrering.

Det er finessen og charmen, som dominerer i denne vin, med masser af små detaljer i både duft og smag. Her finder man nuancer af vilde blomster, milde krydderurter, citrusfrugter, hvide ferskner, litchi og en meget forfriskende mineralitet. En dejlig harmonisk, klingende og appetitgivende vin. Serveres til skaldyr eller fisk (gerne med kraftig fond-sauce), men også til milde gedeoste. Vinen må gerne få en tur på karaffel inden servering.



18/20 pts

Tim
Atkin
97/100 pts

WINE ENTHUSIAST
97/100 pts

Wine Spectator
91/100 pts

