2019 PETIT CHABLIS

Laroche

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 6 mdr. "sur lie" på ståltanke.
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 03416721935

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 mikroflora 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 de mest moderne og innovative teknikker.

Produktet
Appellationen Petit Chablis ligger i Chablis, og underligger samme regel for udbytte pr. ha., men det tillades en lavere alkoholprocent end for storbroderen. Petit Chablis-vine er derfor ofte en smule lettere og mere liflige end Chablis, og gode producenter – som Domaine Laroche – laver faktisk udgaver, som er meget umiddelbare, delikate og charmerende - vine man kan åbne i sidste øjeblik og få det fulde udbytte af.

Efter en afstilkning og en let knusning af Chardonnay-druerne, bliver de skånsomt presset, og mosten gæres køligt på ståltanke. Derefter får vinen et ophold "sur lie" (med bundfald) i 6 måneder på samme type tanke. Aftapningen foregår efter en ganske let filtrering. Alt dette for at bevare vinens sprødhed og mineralitet samt Petit Chablis' sarte toner.

Her finder man delikate toner af mynte, hvide, vilde blomster, citrusfrugter og en smule hvide ferskner. I smagen er den tør, liflig og meget appetitgivende, med lækre, sprøde toner af litchi og ananaskirsebær. En virkelig charmerende og forførende vin, som kan nydes for sig selv eller sammen med asiatisk inspirerede skaldyrs-, fiske- eller kyllingeretter. Prøv den også som aperitif med fx et par østers (eller flere!).

ØSTJYSK VINFORSYNING