



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

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

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 3,49 g/L

Restsukker: 2,4 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03416221835



2018 CHABLIS LES CLOS

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 kommer fra marken Grand Cru Les Clos (25,81 ha. i alt), som ligger på åen Sereins højre bred, lige over for landsbyen Chablis. Markens navn "Les Clos" (som betyder lukket på fransk) kommer af, at da den blev anlagt i det 9. årh. af munkene fra Saint-Martin klostret i Tours (Loire), var den afgrænset af en klassisk stenmur hele vejen rundt. Både vinmarkens skråning direkte mod syd og den gode dræning i den stenholdige jordbund, hvor de ca. 35 år gamle vinstokke skyder dybe rødder, giver utroligt modne og koncentrerede druer. Les Clos-vine er nogle af de mest kødfulde, strukturerede og holdbare vine i området.

Høsten på Laroche's i alt 1,12 ha. parceller på Les Clos foregår manuelt, og klaserne transporteres i små kasser til kælderen, hvor man foretager en yderligere sortering af druerne. Hver parcel bliver høstet og vinificeret separat, med en klassisk gæring på ståltanke og træfade, en malolaktisk gæring og en modning "sur lie" (6-8 mdr.) på samme type ståltanke og træfade. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og en ganske let filtrering.

Selv om en klassisk vin fra Les Clos som sagt er ret kødfuld og struktureret, forstår man på Domaine Laroche også at give vinen en delikat og charmerende stil. Det er en meget harmonisk og indtagende vin, med masser af lag i både duft og smag, som afsløres efterhånden som vinen udvikler sig i glasset. Den er både aristokratisk og charmerende, med en god portion velour, masser af eksotiske toner, men den har også en sprødhed og mineralitet, som gør den utrolig frisk. Diskrete nuancer af træ kommer frem til sidst, men smelter fint i frugten. Ren fornøjelse! Serveres til skaldyr eller fisk (fx røget laks), men også til fx kalv i lyse, cremede saucer. Vinen må gerne få en tur på karaffel inden servering.



17/20 pts



96/100 pts

WINE ENTHUSIAST
94/100 pts

VINOBLE