2018 CHABLIS LES FOURCHAUMES

Premier Cru, Domaine Laroche

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 4 mdr. på træfade og ståltanke.
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03416421821
Anbefales til:

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
Domaine Laroche dyrker vin på ikke mindre end 11 1. Cru-vinmarker, i alt 21 ha., hvoraf fem 1. Cru'er ligger på højre side af åen Serein og resten på venstre side. Da vinmarkerne på flere af disse 1. Cru'er er fordelt på flere forskellige parceller, som høstes og vinificeres separate, giver det noget af en udfordring i forhold til logistik og plads. Men samtidigt giver det en unik vifte af fremragende Chablis'er. Vinmarken Les Fourchaumes (i alt 132,88 ha.) ligger på åen Sereins højre bred. Den betragtes som den mest prestigiøse 1. Cru-mark, og hos Domaine Laroche er man særligt stolte af de to parceller på i alt 3,12 ha., man ejer, den ene med sydvendt skråning, den anden med vestvendt. Begge parceller er godt beskyttede mod kølige vinde fra nord, og de 65 år gamle (!) vinstokke giver vine med en koncentration og kompleksitet, som er en Grand Cru værd.

Høsten på Les Fourchaumes foregår manuelt, og klaserne transporteres i små kasser til kælderen, hvor man foretager en yderligere sortering af druerne. Gæringen foregår på ståltanke og træfade, efterfulgt af en malolaktisk gæring og en modning "sur lie" på samme type ståltanke og træfade. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og en ganske let filtrering.

Her kan man tale om klasse! Vinen har en typicitet og kompleksitet, som gør den til en af Domaine Laroches mest roste og efterspurgte vine, med et perfekt forhold mellem de eksotiske aromaer, den kødfulde struktur og de delikate og mineralske lag til sidst. En fremragende Chablis, som man nærmest ikke kan få ud af hovedet – når man har først smagt den. Serveres til hummer, fisk eller kalv med eksotiske saucer og til de bedste rødskimmeloste.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 17/20 pts

Tim Atkin 94/100 pts

WINE ENTHUSIAST 94/100 pts

VINOBLE