



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: Ståltank

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 6,12 g/L

Restsukker: 1,9 g/L

PH værdi: 3,2

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03415921935



2019 CHABLIS 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 Chablis hentes på parceller, som Laroche enten selv ejer, eller som ejes af dyrkere, man har langtidskontrakter med og samarbejder med under dyrkningen og høsten. Druerne herfra afstilles, mases og presses på de respektive ejendomme, og mosten transporteres derefter til Domaine Laroche, hvor resten af vinificeringen foregår. Gæringen foregår på ståltanke (16 ° C), og vinen modnes "sur lie" (med bundfald) i 6 måneder på ståltanke. Vinen aftappes efter en let filtrering. Alt dette for at bevare vinens sprøhed og mineralitet.

2019 var en årgang med frost helt hen i april og maj, efterfulgt af 3 varmebølger i sommermånederne. Dette forhindrede druerne i at blive angrebet af sygdomme, og man kunne derfor høste sunde og perfekt modne druer fra 10. september. Sammen med årgang 2017 betragtes 2019 som en af de bedste i Chablis.

Vinen har en blank, lysgylden farve. Duften er umiddelbar og sprød, med kolige nuancer af lime, vilde blomster og flotte, diskrete mineralske toner. Smagen er ligeledes frisk og frugtrig, med toner af hvide ferskner, en smule grape og grønne æbler. Server den som aperitif sammen med fx rejer eller østers, til skaldyr og fisk. Også velegnet til diverse supper eller grønsagsretter.



WINE ENTHUSIAST
92/100 pts