



FAKTA

Hvidvin

Land: Frankrig

Område: Bourgogne

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: Flere mdr. på 85% ståltanke og 15% store træfade

Alkohol: 10.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03416521935

Anbefales til:



2019 CHABLIS SAINT MARTIN

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

Navnet Saint Martin er hentet fra den hellige Sankt Morten, hvis grav tidligere lå i domkirken i Tours (Loire), men som i det 10. årh. blev flyttet til kælderen under klosteret i Chablis – de selvsamme kældre, som Domaine Laroche stadig bruger bl.a. til modning af deres vine. Netop denne Cuvée betragtes i dag som Laroche's visitkort, og vinen får derfor en vinificering, som er en Grand Cru værdig. Chardonnay-druerne bliver udvalgt i de bedste parceller på ejendommen, og kun optimalt modne klaser anvendes. I kælderen får vinen en kølig gæring på ståltank efterfulgt af et ophold "sur lie" (med bundfald) i adskillige måneder, med 85% på samme type tank og 15% på 30 år gamle store fad (foudres). Alt dette for at bevare vinens klassiske sprødhed og mineralitet og samtidig tilføre vinen mere fedme og kompleksitet.

At Domaine Laroche i dag producerer nogle af de mest typiske og karakterfulde Chablis-vine ved at blande fem generationers traditioner med nogle af de mest moderne og innovative teknikker, er ingen hemmelighed. Husets Chablis Saint Martin samler det, man som vinentusiast gerne vil finde i en Chablis: Finesse, renhed, mineralitet og fylde. Klasse! Egner sig fint til alle typer skaldyr og fisk, men også som aperitif eller til et lille glas i haven.



15/20 pts

WINE ENTHUSIAST
92/100 pts