



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 9 mdr. på franske træfade og 8 mdr. i ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03417222035

Anbefales til:



2020 CHABLIS LES MONTMAINS 1ER 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

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. Vinmarken Les Montmains (i alt 109,61ha.) ligger på Sereins venstre bred, på en sydøst-vendt, imponerende skråning, som får en perfekt eksponering mod solen. Laroche's lille parcel på 1,46 ha. ligger på en undergrund af hovedsageligt ler, som sammen med den optimale modning, giver strukturerede, kødfulde og komplekse vine.

Høsten på Les Montmains foregår manuelt, og klaserne transporteres i små kasser til kælderens, hvor man foretager en yderligere sortering af druerne. Gæringen foregår på franske træfade (1-7 år gamle, 228, 400 og 600 l.), efterfulgt af en malolaktisk gæring i ca. 3 uger på ståltanke. Modningen "sur lie" foregår på samme type træfade som for gæringen og varer i 9 måneder, med kun ganske få omrøringer, og derefter i yderligere 8 måneder på ståltanke, for at bevare friskheden i vinen. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og en ganske let filtrering.

Les Montmains er kendt for sin store klasse, og denne udgave er ingen undtagelse! Vinen har en enorm personlighed og kompleksitet, kombineret med en god mineralitet og masser af charme. Serveres til udsøgte skaldysretter, fisk eller kalv med krydrede, eksotiske saucer og til de bedste rødskimmeloste.

JASPER MORRIS
Inside Burgundy

92/100 pts