

## Domaine Philippe Gouley (Chablis - Bourgogne)

Beliggende lige underfor Chablis finder vi La Chapelle-Vaupelteigne, hvor Domaines Gouley hører til. Domainet drives i dag af Philippe Gouley, og består faktisk af to Domaines under samme tag. Domaine Jean Gouley et Fils samt Domaine Philippe Gouley er de to domainer der tilsammen udgør Domaines Gouley.

Det kan virke lidt forvirrende, men det er i virkeligheden ret enkelt. Alle vine laves i dag af Philippe Gouley, og der er ikke forskel i måden hvorpå vinene laves, dog med den undtagelse at Domaine Philippe Gouley anvender egetræsfade til lagringen på hans 1. cru Chablis vine

Helt tilbage i 1991 begyndte Philippe at omlægge dyrkningen med henblik på, at alt skulle foregå økologisk. Og siden henholdsvis 1997 (for Domaine Philippe Gouley) og 2005 (for Domaine Jean Gouley et Fils) har de været certificeret økologisk landbrug

De to Domaines tilsammen er efterhånden blevet ganske store, og de besidder i dag henholdsvis ca. 18 hektar – ca. 6 hektar 1. cru (Domaine Jean Gouley et Fils) og 5 hektar – ca. 1,5 hektar 1. cru (Domaine Philippe Gouley) – alle naturligvis i Chablis. De laver deres vine forholdsvist traditionelt, men alt laves med yderste forsigtighed, så druerne påvirkes så lidt som muligt. Naturligvis plukkes alt i hånden, og målsætningen er at bevare den rene frugt samt mineraliteten, der som bekendt er Chablis visitkort.

### Domaine Philippe Gouley - Chablis 2018

Naturligvis 100% Chardonnay som alt i Chablis. Druerne til denne vin stammer fra 4 parceller, hvor jordbunden er præget af kalk og små sten. Det er med til at give styrke og karakter til vinen.

Den står smukt gyldent i glasset næsten med let grønne toner. Den dufter vidunderligt med klassiske Chablis toner af citrus frugt og masser af mineralitet. Smagen er flot balanceret, rig og med lækker ren frugt, og en vidunderlig præcis syre, der rammer på det helt rigtige tidspunkt. Den besidder den klassiske flotte Chabliske rankhed.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Uhyre spinkel gul farve med glans og gennemsigtighed. Smuk!

#### Duften

Duften er intens og forførende og helt klassisk Chablis. En flot ren frugt med masser af mineralitet og en snert af hyldeblomst. Der er også strejf af roser, hasselnød, grønne asparges og smør – herlige toner.

#### Smagen

Smagen er som duften intens og rig, og smager aldeles vidunderligt. Den er forførende og givende, frisk og intens og i utrolig flot balance. Man fornemmer årgangens friskhed med dejlig ren frugt, og vinen besidder masser af mineralitet og syre.

Den besidder den klassiske Chabliske rankhed, og er præcis og harmonisk. en virkelig flot Chablis!

#### Eftersmagen

Afslutningen sidder lige i skabet, og ligger med en skøn smag i munden i ret lang tid. Først med en flot mild syre, der løbende aftager og afløses af let sødlig frugt, der smager skønt, og virkelig bare skaber lyst til endnu en mundfuld – bravo!