

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 Jean Gouley et Fils - Chablis 1. cru "Mont de Mileu" 2017

Mont de Mileu er en af de absolut top marker i Chablis, og Philippes parcel ligger helt perfekt placeret. Det er en parcel, der ofte giver lavt udbytte, men til gengæld med flotte og yderst koncentrerede druer.

Igen en smuk klar gylden farve i glasset. En duft med intensitet og dybde, og Chablisk mineralitet, blomster og frugt nuancer. Årgangen 2017 er lidt lettere i udtrykket end årgang 2016, og gør det lidt mere tilgængelig. men koncentrationen og rigdommen er intakt, og her er igen uhyre høj Chablis kvalitet til prisen.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk krystalklar, let, elegant og meget lys i farven.

Duften

Uha den dufter godt. Uhyre mineralsk og "benet" på den positive måde med masser af indtryk. Jeg fornemmer hyldeblomst, mineralitet, ung frisk pære, skrællet guldrød, hyben, hasselnød og meget mere...flot kompleksitet!

Smagen

Smagen er rank og flot poleret. Det er en elegant Chablis, men der er kraft under den elegante overflade. Frugten er flot, ren og velsmagende, og supporteres godt af en fløjlsblød tannin, der er og perfekt balance. Selvom den er ung, så er den uhyre nem at drikke grundet den flotte harmoni elementerne imellem. Den er skabt til skaldyr og fisk – og sushi!

Eftersmagen

Eftersmagen er vidunderlig og igen med frugten i centrum. Den ligger let og elegant i munden i lang tid, og den slutter nærmest med karakter af de guld let syrlige vingummibamser – yummi!