

Domaine Philippe Gouley (Chablis - Bourgogne)

Beliggende lige undefor 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 1. cru "Montmains" 2017

Deres parcel af denne formidable 1. cru mark ligger perfekt placeret, og har en særdeles stenet undergrund, der er med til at bibringe karakter, koncentration og mineralitet til vinene herfra.

En uhyre intens duft næsten med let grillede toner, men også med masser af den klassiske mineralitet og flotte rene frugt. Smagen er den måske mest intense af deres 1. cru vine, men den rene og cremede frugt gør den særdeles nem at drikke. Ingen tvivl om, at vinen vil have glæde af en 2-3 år i kælderen - men hvorfor vente...

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Igen som med hans øvrige vine, så står den knivskarpt i glasset med en smuk gylden og krystalklar farve.

Duften

Man fornemmer næsten straks årgangens generelle ranke struktur – den dufter helt fantastisk. En åben og givende duft med masser af florale tone, mineralitet og vingummibamser. Der kommer også mere tropiske toner med blodappelsin, pære og hyldeblomst.

Smagen

I smagen er den mere rank og slank end årgang 2016. Men den besidder både kant og koncentration på den gode måde, og er rasende god sammensat. Vinens syreprofil er aldeles vidunderlig og skriger efter mad, men samspillet med den flotte friske frugt gir en fantastisk smagsoplevelse med masser af indtryk og smagselementer.

Eftersmagen

Eftersmagen er uhyre lang med dominans af flot ren frugt, og med en diskret syre, der hele tiden ligger i behageligt baggrunden.

Også denne årgang er skabt til skaldyr og fiskeretter af næsten enhver slags.