

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 2019

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. Alle 4 parceller kommer fra byen La Chapelle Vaupelteigne.

Jordbunden er primært kalksten og sten grunde der er med til at give vinen kraft og fylde. Og naturligvis den berømte Chablis mineralitet.

Vinificeret 9 måneder i ståltanke, der giver vinen friskhed og rankhed.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot meget lys gulgylden farve i glasset.

Dufte

En skøn og rigtig Chablisk Chardonnay med masser af kridt og flintesten. Der er både lidt citrustoner og lidt mere tropiske toner – meget rig. Ananas, citron, smør, mandler, strå og lidt grønne toner. Velduftende.

Smagen

En dejlig medium fyldig Chablis med dejlig tekstur. Den er rankere end sin forgænger årgang 2018. Frugten er ren og frisk med flot koncentration. Syren er elegant og present og bibringer vinen en flot balance. Uhyre velsmagende og velkomponeret.

Dekanter meget gerne et par timer inden servering.

Eftersmagen

Eftersmagen er meget lang og ret intens i begyndelsen. Her er det frisk og let syrlig ung frugt der dominerer. Så overtager en let sødlig frugt, der bliver liggende i særdeles lang tid. En fristende dejlig eftersmag.