

## 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 1. cru "Fourchaume" 2018

Druerne kommer fra en af de måske bedste parceller på hele 1. cru Fourchaume marken med en helt perfekt syd eksponering.

Mere præcist fra l'Homme Mort i den del af Fourchaume kendt som Vallée d'Ouziou

Vinen har lagret 12 måneder på egetræsfade (7/8 dele af vinen), hvorefter den har lagret og hvilet 3 måneder i ståltanke inden aftapning.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

92p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Juli 2020



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En helt klar og lys korngylden farve.

#### Duften

Rig og velduftende. Frugten er ren, ung og med både tropiske og citrus toner. Appelsinskræl, citron, fersken, honningmelon, minarine, hasselnødder og stjernefrugt. Og under det tætte frugtæppe ligger en fin og let flintet mineralitet.

#### Smagen

Meget imødekommende med en behagelig og blød tekstur. Frugten er ung og let cremet. Men et uhyre højt koncentrationsniveau giver vinen karakter og kraft. Syre er diskret i begyndelsen med vokser i kunden. Den er uhyre harmonisk og rasende velsmagende. Givende og smagfuld med stort lagringspotentiale.

#### Eftersmagen

Virkelig en dejlig afslutning. Først en pæn intens syre, og så den koncentrerede frugt, der bliver mere og mere sødlig som eftersmagen udvikler sig. Virkelig velsmagende eftersmag der pirrer til lysten til endnu en mundfuld.