

## 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" 2018

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.

Vinen er lagret på 1-2 år gamle egetræsfade.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot gulgylden farve. Faktisk en ret tæt og dyb farve.

#### Duften

Vi er i Chablis – ingen tvivl om det. Den "oser" af mineralitet og kridt. Men frugten er der også masser af – en ren let sødlig frugt med overvægt af tropiske elementer. Man fornemmer toner fra ananas, lidt pære, bananlikør og stikkelsbær. Også lidt hasselnødder, gule vingummibamser og køligt smør. Masser af finesser og spændende at gå på opdagelse i.

#### Smagen

Ren og fløjlsblød er første indtryk når man får den i munden. Dejlig tekstur. Men ta' ikke fejl – der er et ret højt koncentrationsniveau. Syren optræder virkelig flot. Den er der uden på nogen måde at dominere, og er med til at gøre vinen uhyre nem at drikke. En ren nydelse. Men syren er der. Harmonisk og velsmagende.

#### Eftersmagen

En uhyre dejlig eftersmag. Først bider syren lidt, så kommer frugten der så bliver hængende rigtig længe. Toner ud i en let sødme, der bare skærper appetitten til endnu en mundfuld.