

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 Jean Gouley et Fils - Chablis 1. cru "Mont de Milieu" 2018

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.

Plantet tilbage i 1968.

Gæret og lagret i ståltanke i 12 måneder, der bibringer vinen friskhed og rankhed.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Jasper Morris (Inside Burgundy)



Smagsnote

Vinen i glasset

Står smukt og meget lys i glasset. Leet korngylden og næsten med et grøntligt strejf.

Duften

En dejlig frisk duft med frugt og mineralitet. Masser af frugt der domineres af ung honningmelon, friske pærer og grønne æbler. Kridt og et strejf kalk udgøre det mineralske indsalg - som ventet. Den er virkelig velduftende!

Smagen

Vinen besidder stor fylde og intensitet. Frugten er ret voluminøs med høj koncentration. Syren nærmest helt perfekt, og leverer en vigtig komponent til vinenes flotte og harmoniske optræden.

Et perfekt match til bl.a. fiske- og skaldyrretter. Dekanter meget gerne et par timer inden servering.

Vinen kan uden problemer gemmes i 5-10 år eller mere.

Eftersmagen

En flot og lang eftersmag. Først fornemmes den høje koncentration, hvor syren er gennemgående. Dernæst overtager frugten, der langsomt men sikkert efter en let sødlig tone - lækker!

(Smagt 30. august 2021)