

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 Jean Gouley et Fils - Chablis 1. cru "Mont de Milieu" 2019

Mont de Milieu 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

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en smuk guldgylden farve i glasset.

Duften

En dejlig indbydende og ekspressiv duft med masser af klassiske Chablis noter. Masser af mineralitet med flint og kridt. Frugten er frisk og ung med elementer af grønne æbler, koldt smør, blomster og friske strå.

Smagen

Vinen fremstår rank og ung - som ventet. En meget behagelig tekstur med masser af ung ren frugt. Koncentrationsniveauet er højt og flot, og den har en aldeles vidunderlig syreprofil. Harmonisk og velsmagende.

Den vil være en blændende ledsager til fede fiskeretter, sushi og skaldyr.

Den skal gerne dekanteres et par timer før servering, så bliver den endnu mere givende. Rummer et betydeligt gemmepotentiale.

Eftersmagen

Det besidder en lang og frugtfyldig eftersmag. Først fornemmes det høje koncentrationsniveau med det dejligt let bittert syrebid. Som kommer frugten strømmende, og bliver liggende meget længe.

(Smagt 2. januar 2022)