

## 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 "Fourchaume" 2019

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

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står med en meget lys farve i den korngyldne afdeling.

#### Duften

Man mødes af den dejlig frisk og let syrlig duft. Der er masser af frugt og bær komponenter med friske grønne æbler, stikkelsbær, citroner, lime og diskrete toner fra honningmelon. Der fornemmes en let jordet tone, der kommer dette klassiske Chablis terroir. Klare mineralske træk med en let stenet og kalket udtryk. Spændende, intens og kompleks.

#### Smagen

Vinen er fyldig med en virkelig behagelig tekstur. Masser af koncentreret og frisk ung frugt. Syreprofilen er vidunderlig med en ret markant syre. Men det hele hænger flot sammen, og intet stikker af. Harmonisk og uhyre velsmagende.

Vinen er ret åben og givende lige nu, men vil med fordel kunne gemmes et par år i kælderen. Og vil kunne holde minimum et par årtier.

Server den evt. sammen med sushi, skaldyr eller alskens fiskeretter.

#### Eftersmagen

Som ventet en lang eftersmag. Først fornemmes den markante syre, hvorefter en dejlig frisk og let sødlig frugt sætter ind.

(Smagt 11. januar 2022)