

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 2020

Druerne til denne vin stammer fra 4 parceller, hvor jordbunden er præget af kalk og små sten. Det er med til at give styrke og karakter til vinen. Alle 4 parceller kommer fra byen La Chapelle Vaupelteigne.

Jordbunden er primært kalksten og sten grunde der er med til at give vinen kraft og fylde. Og naturligvis den berømte Chablis mineralitet.

Vinificeret 9 måneder i ståltanke, der giver vinen friskhed og rankhed.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står flot og krystallklar let glinsende i glasset. Farven er bleg lysegul.

Duften

Ikke megen tvivl om, at vi er i Chablis. Frugt og mineralitet i skøn forening. Der er både kridt og kalk fornemmelsen i duften, og frugten er frisk med noter fra karambol, grønne maddruer og friske grønne æbler. Dertil anes grønne urter, smør og mandler. Virkelig spændende og velduftende.

Smagen

Også i smagen fremstår vinen som klassisk Chablis. Den er rankere og mere mineralsk end både årgang 2018 og 2019. Frugten er frisk, slank og ung, og vinen er medium fyldig med flot koncentration. Syren er som ventet ganske markant, og vinen fremstår i det hele taget i flot balance.

Det er en madvenlig Chablis, der vil være et godt match til både skaldyr og fisk.

Dekanter den gerne et par timer i forvejen. Den rummer et betydeligt gemmepotentiale.

Eftersmagen

Først fornemmes syren ganske markant, der giver et skarpt og præcist syrligt bid. Så kommer den friske unge frugt, der bliver liggende ret længe i munden.

(Smagt den 28. april 2020)