

## 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 "Montmains" 2019

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.

Huset ejer 2,5 hektar i Montmains. Vinrankerne er plantet helt tilbage i 1966.

Gæret og lagret i ståltanke i 12 måneder på klassisk Chablis maner!

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Den står smukt og krystalklar i glasset med en flot korngylden farve.

#### Duften

Uhyre velduftende og umiskendelig Chablisk. En dejlig frisk frugt med grønne æbler, pære, citron og et strejf af ananas. Dejlig mineralitet med et strejf af flint og kridt. Der kommer også lidt the og hasselnød op af glasset.

#### Smagen

En lækker vin med dejlig mouthfeel og ganske blød tekstur. Frugten er indsmigrende – rank og frisk. Syreprofilen er blændende, og vinen fremstår i særdeles flot balance. Den er naturligvis ung i sit udtryk, men meget nem at både smage og nyde nu – den er meget generøs.

Dekanter den gerne et par timer i forvejen, så pakker den sig for alvor ud. Meget imødekommende men rummer et stort gemmepotentiale.

Nyd den kølig en sommeraften eller server den til Sushi eller skaldyr. Vil også gå dejligt til en frisk sommersalat.

#### Eftersmagen

En lang og dejlig eftersmag. Først er det den friske unge frugt, og den flotte syre der markerer sig. Derefter en lang og let sødlig frugtfyldt eftersmag – lækkert.

*(Smag den 18. juli 2022)*