

Domaine Philippe Gouley (Chablis - Bourgogne)

Beliggende lige nderfor 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 2022

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
Den står glinsende og krystalklart i glasset med en lys korngylden farve.

Duften
En virkelig lækker duft vælter op af glasset med masser af frugt og andre indtryk. Frugten er lidt tropisk domineret med fersken, ananas og lidt honningmelon. Men også gule æbler og et strejf af lime blander sig. Smør, mandler og et flintet strejf er yderligere komponenter.

Smagen
En vidunderlig smag med masser af ung og fyldig frugt. Et dejligt let bitter og en nærmest perfekt syre. Flot koncentration og friskt og ungdommeligt udtryk. Den har en vidunderlig tekstur, og fremstår i meget flot balance.

Den er en fornøjelse at nyde selvom den er ung, og der er masser af lagringspotentiale.

Dekanter gerne en time eller to inden servering. Server den til fiskeretter, sushi eller skaldyr. Eller sågar til ostebordet.

Eftersmagen
En meget lang og lækker eftersmag. Først afleverer de unge frugter en herlig bittert bid, hvorefter det er frugt, frugt og atter frugt. En smag der pirrer til lysten til endnu et sip.

(Smagt den 27. juni 2024)