

Vinoplevelser

Chablis Reserve de Vaudon, 3/4 ltr.

Joseph Drouhin, AOP



Maison Joseph Drouhin har, siden huset blev grundlagt i 1880, været en af forkæmperne for de autentiske Bourgogne-vine. Som Robert Drouhin selv siger: "Der skal være en naturlig sammenhæng mellem jordens terroir og det, som vinen udtrykker".

Denne filosofi er medvirkende til, at man hos Maison Joseph Drouhin er meget bevidst om at tage vare på det miljø, der omgiver vinstokkene. Man undgår derfor helst at sprøjte mere end højst nødvendigt, men foretrækker at luge mellem stokkene. Der anvendes i høj grad organisk gødning til at nære og biologiske midler til at forsvare vinstokkene med.

Der bliver tænkt på fremtiden, for, som familiens overhoved siger, der skal jo også være noget til næste generation. Faktisk er man allerede på nuværende tidspunkt så langt i processen, at husets Chablis-vine udelukkende dyrkes på økologisk vis, så det nu kun er i Bourgogne, man stadig må hjælpes lidt på vej af nutidens hjælpemidler.

Midtvejs mellem Beaune og Paris ligger Chablis. Jorden består af en helt speciel type kalk dannet i Jura tiden, og består af skaller og skeletter fra bittesmå dyreplankton og snegle. Denne type kalk har den enestående evne til at kunne indeholde 80% vand uden at afgive fugt til omgivelserne. Det er en stor fordel for vinstokkene, der aldrig behøver at tørste og samtidig ikke står i fugtig jord, der giver druerne skimmelsvampe.

Joseph Drouhin er en stor jordbesidder i Chablis. Efter et besøg i tresserne hvor Joseph Drouhin indså, at man nemt kunne kopiere Cote d'Or succes ved hjælp af frostkontrol, opkøbte han parceller fra de absolut bedst beliggende marker. Gennem intensive undersøgelser og smagninger af såvel gamle som nye chablisvine, fandt han den stil, han ville lave sine vine i; Så kontant et udtryk for jordens karakter som mulig.

Leverandør
Joseph Drouhin

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Chablis

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Chardonnay

Dyrkning
Biodynamiske Druer

Riedel glas
Chardonnay

Serveringsforslag
Fjerkræ

Vinifikation

De håndplukkede druer, der presses meget let, gæres ved ekstrem lav temperatur for at trække så mange aromer ud som muligt. Lagres nogle måneder på egetræsfade.

Smagekommentarer

Meget elegant Chablis, strålende grøn farve, en blomsterkrydret bouquet med et anstrøg af krydderi fulgt op af en smag i perfekt balance. Vinen er et udtryk for det højeste kvalitetsniveau i Chablis.

Alkohol
12,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN