

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Pouilly-Lochè

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Jernrig ler og limsten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Stål tank og træfade

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Clos des Rocs

Clos des Rocs, Pouilly-Loché "Clos des Rocs" Monopole 2021

Clos des Rocs topvin er intet mindre end fantastisk. Intenst koncentreret frugt der dog aldrig forfalder til at blive tung eller overgjort. Den massivt kalkholdige jordbund sikrer en super mineralsk og frisk baggrund for den fyldige og intense Chardonnay frugt. 60% lagrer 12 mdr. på delvis ny eg, resten lagrer på ståltank. Forrygende vin til pengene - få flasker til Danmark hvert år. ***"Giroux's emblematic 2020 Pouilly-Loché Clos des Rocs (Monopole) unwinds in the glass with aromas of orange zest, Anjou pear, freshly baked bread, citrus blossom and nutmeg. Medium to full-bodied, satiny and fleshy, with racy acids and a long, saline finish, it's a quintessentially elegant, seamless wine which I'm sure will show even better when it has bounced back from bottling." 93p***. William Kelley, Robert Parker.com - om årg. 2020

OM PRODUCENTEN

Pouilly-Loché? Ringer det ikke en klokke hos dig? Meget naturligt. Dette mikroskopiske vinområde består af sølle 32 ha. 6 ha. af disse dyrkes af Clos des Rocs. Siger man derimod Pouilly-Fuissé, er der helt sikkert mere genkendelse, og det er da også nærmeste nabo til Pouilly-Loché. Hoveddruen er som hos naboen Chardonnay, der dyrkes i kalkholdig jordbund. Fra dette dejlige terroir, laver Olivier Giroux en lille håndfuld spektakulære vine, der på alle måder er seriøst vinhåndværk.

Olivier Giroux tog sin vinuddannelse og læretid i Rhônedalen, men besluttede efter endt læretid at vende tilbage til sine burgundiske rødder. I 2002 købte han således Clos des Rocs og har siden ændret radikalt på, hvordan man laver vin på stedet. Han lagde tidligt om til økologisk vinbrug og anvender kun den naturlige vildgær i kælderen.

Markbesiddelserne udgør totalt set 9,9 ha, hvoraf størstedelen selvsagt ligger i Pouilly-Loché, men der er også marker i Mâcon-Loché, Mâcon-Fuisse, samt Pouilly-Fuissé. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på hele 60 år, hvilket også sikrer lave udbytter. En stærk base for koncentrerede, intense og fyldige chardonnayer med en befriende frisk og mineralsk kalket karakter. Fadet er optimalt styret og overtager på intet tidspunkt smagsbilledet. Vinifikationen sker parcel for parcel for at bevare så meget terroir karakter som muligt og opnå de mest balancerede sammenstikninger til slut.

Oliviers vine er på få år blevet et meget varmt navn på de bedste franske restauranter og vinbarer. Derfor er hans lille produktion også hurtigt udsolgt. Vores årlige tildeling er selvsagt ikke enorm, så hvis du vil smage disse utroligt flotte vine, skal du holde dig til.