

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Select Appellation

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND

DRUER
Chardonnay

GÆRING
500 ltr. egetræsfade

TYPE
Let hvidvin

Domaine Clos des Rocs

Clos des Rocs, Pouilly-Loché "En Chantone" 2023

"Gylden i glasset. Dejlig næse med hø og let konfiterede gule frugter. Her er umiddelbart ikke noget træ at spore og forbavsende god syre trods det varme år." 4 stjerner, nr. 2 i testen "Hvid Bourgogne mellem 150-300 kr". Søren Frank, Berlingske En Chantone består kun af 32 hektar ialt, og Clos des Rocs' lille parcel er beplantet med nogle af Pouilly-Loches ældste vinstokke, på ikke under 95 år! Intens og fyldig Chardonnay med stor mineralitet og energisk friskhed - vanvittig flot vin til prisen! Gæring og lagring i 12 måneder sker delvist på 500 ltr. fade der er mellem 2 og 8 år gamle, og ståltank. Tappes med meget lavt niveau af svovl.

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.