

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Chablis

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalk og limsten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Let hvidvin

Isabelle et Denis Pommier

Maison Pommier, Chablis "Croix aux Moines"2022

Chablis Croix aux Moines har sit navn fra den knapt 1 ha. store parcel med en grund af ren kimmeridge kalk, og en topjord af kalkholdigt ler. Her giver de over 50 år gamle vinstokke en ekstra dyb og intens mineralitet til vinen.

OM PRODUCENTEN

Isabelle og Denis Pommier grundlagde vinhuset tilbage i 1990. Her overtog de to hektar af familiens vinmarker, men i starten var det dog udelukkende most, der blev solgt til kooperativet.

Først i 1994 flaskede de deres egne vine, og siden er det gået stærkt, og de ejer i dag 16 hektar vinmarker i og omkring Chablis.

I 2009 orienterede de sig 100% mod økologisk vinbrug (hvilket er en risikabel øvelse i det kølige og ofte fugtige Chablis) og blev de 2014 økologisk certificerede. I dag er de blandt de få der håndhøster alle deres marker og transporterer deres druer i små plastkasser til sorteringsbordet i vineriet hvor kun de bedste druer får lov at passere.

Vinhuset ligger i landsbyen Poinchy lidt udenfor selve Chablis. Vinene fra dette område virker til at være mere generøse i smagen når det gælder power og mineralitet, men stadig med en præcis syre der skriger klassisk chablis.

I sortimentet tilbyder de udover Petit Chablis, Chablis og Chablis 1er Cru også en virkelig flot Bourgogne Blanc.