



Isabelle et Denis Pommier

Maison Pommier, Chablis 1er Cru "Troesmes" 2022 MG

Denne imponerende flotte 1er Cru stammer fra Beauroy marken. Marken består af 3 forskellige subzoner, Beauroy, Cote de Savant og Troesmes. Hele Pommiers besiddelse ligger i Troesmes, hvorfor de navngiver vinen herefter. Druerne herfra gennemgår både den alkoholiske og malolaktiske gæring 50% på ståltank og 50% på neutrale fade af forskellig alder. Herefter lagrer vinen i 18 måneder med bundfaldet i en kombination af 2/3 tank og 1/3 egetræsfade.

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.

OMRÅDE

Bourgogne

APPELLATION

Chablis

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Kalk og limsten

DRUER

Chardonnay

GÆRING

50% store brugte
fade, 50% ståltank

TYPE

Let hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens