



Domaine Gérard Duplessis

Domaine Gérard Duplessis, Chablis 2023

"Denne Chablis fra 2023 er allerede en meget åben vin takket være dens aromatiske intensitet og frugtens mineralitet. En vin med vægt og konsistens, med tryk og tæthed i ganen. En virkelig smuk Chablis, hvor alt klinger rigtigt" 91p. La Revue du Vin de France Husets standard Chablis er et fremragende eksempel på hvor højt niveauet er hos Duplessis. Klassisk mineralisk og cremet Chablis karakter og en dybde der er sjældent for et indgangsniveau.

OM PRODUCENTEN

"Årgang eller mand, samarbejde, tilpasning – hvad fylder mest? Sted, vejret – 2022 var varmt og tørt, også i Chablis, mens Lilian Duplessis tilpassede sig frugtens koncentration, som nemt kunne komme til at ligne californiske forhold, hvis ikke man passede på. Siden 2021 er alt håndhøstet hos Duplessis, og jeg bilder mig ind, at det har løftet huset helt op i top-fem i Chablis – bum! Pæresorbet, champagne på chardonnay uden bobler, citronrørt smør, kalkvand med mandarin og banan, storhed i sten, sten i tydelighed. Bravo! Chablis er ikke Chablis, som det var engang. De dygtigste producenter holder fast i det nordfranske atlantehavespræg." – René Langdahl., Gastro om Chablis 1er Cru Montmains 2022

Dette lille familie domaine i Chablis har de seneste år fået status som en områdets skarpeste producenter. Efter at have overtaget fra sin far Gérard i 1999 begyndte Lilian Duplessis den økologiske omlægning af vinhuset, der har været certificeret siden 2013.

De knapt 10 ha. vinmarker ligger primært i hjertet af de bedste Chablis 1er Cru marker. Vinene er bemærkelsesværdige for deres tilgængelighed som unge, men har samtidig egenskaber til at lagre i flere år og opnår deres modenhed omkrin 8-10 år fra høsten.

Vinmarkerne er fordelt over 20 parceller, hvor både Grand Cru Les Clos, samt 1er cruerne Vaugiraut, Mont-Milieu, Fourchaume, Montée-de-Tonnerre, Montmains og Vaillons indgår. Navne der får enhver Chablis entusiast til at smile bredt. Vinstokkene er helt op mod 75 år gamle.

Vinifikationen på stedet er meget uniform for alle cuvées og giver hvert terroir mulighed for at vise sit karakteristika. Efter 12-15 måneders gæring og lagring på ståltanke (afhængig af parcel) kommes vinen på brugte fade i 6 måneder, inden vinen aftappes. Vinene frigives 3 år efter høsten.

Anvendelsen af svovl er minimal hos Duplessis, og i årgange som f.eks. 2018 blev det helt udeladt.

OMRÅDE

Bourgogne hvid

APPELLATION

Chablis

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Kalk

DRUER

Chardonnay

GÆRING

Gæring på stål

TYPE

Fyldig hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens