

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Chablis

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalk

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Gérard Duplessis

Domaine Gérard Duplessis, Chablis 1er Cru Montee de Tonnerre 2022

Duplessis Montee de Tonnerre er tætbygget, mineralsk og intens Chablis af bedste skuffe. En af husets mest lagringsværdige 1er cru'er. (billede viser Montmains)

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 atlanterhavespræg." – 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 cuvéer 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.