

# Grand Calcaire

GRUHIER & DELAUNAY

## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 18 mdr. "sur lie" på ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03609722235



## 2022 GRAND CALCAIRE PETIT CHABLIS AOC

### Gruhier & Delaunay

#### Distriktet

Chablis-distriktet ligger øst for byen Auxerre, ca. 120 km. fra Beaune. Dette – vel nok et af verdens mest berømte vindistrikter – producerer tørre hvidvine på Chardonnay. Mens hvide Bourgogne-vine, som produceres længere mod syd i f.eks. Meursault og Montrachet, er gyldne, "fede" og lidt hårde, er vinene fra Chablis straks lidt vanskeligere at definere. En typisk Chablis er aromatisk og blød, men samtidig ren og elegant i smagen. Duften af en Chablis bliver ofte sammenlignet med duften af vådt græs.

Chablis' nordlige placering gør, at vinmarkerne (i alt 5.275 ha.) ofte er udsatte for et lidt barskere klima end Bourgognes vinmarker længere mod syd. Derfor varierer årgangene en del og dermed også vinens evne til at blive lagret. Dog har distriktets 1. Cru-vine, og især vinene fra de syv Grand Cru-marker, ofte mere struktur og fylde og dermed et bedre modningspotentiale. Chablis står for præcis 1/3 af hvidvinsproduktionen i Bourgogne.

#### Producenten

Grand Calcaire, Gruhier & Delaunay i Chablis er et samarbejde mellem to fætre, som begge er profilerede vinpersoner i Bourgogne. Den ene med sit domaine i Chablis, Dominique Gruhier, og den anden med sit i Nuits-Saint-Georges, Laurent Delaunay. Begge er 5. generation i den berømte Delaunay-vinfamilie, og de er således begge vokset op med vindyrkning og vinproduktion tæt inde på livet. De har tilmed fulgt hinandens forskellige projekter, og næsten selvfølgelig haft den samme passion for Bourgogne-vine - og ikke mindst for Chablis. Et formelt samarbejde var derfor ganske oplagt, og firmaet "Gruhier & Delaunay" med vinserien "Grand Calcaire" er blevet resultatet af deres fælles anstrengelser. Inspirationen til navnet "Grand Calcaire" kommer naturligvis fra den helt unikke kalk-undergrund, som er "hemmeligheden" bag den særprægede karakter og mineralitet i vinene fra Chablis.

Fætrene er enige om, at Grand Calcaire-vinene skal afspejle Chablis' autentiske stil: Præcision, subtilitet, kølighed og mineralitet. De går derfor ikke af vejen for at udvælge nordvendte vinmarker men naturligvis især ikke parceller med højt indhold af ler- og kalkholdig kimmeridgian-mergel, som tilsammen giver pragtfulde "cool climate" Chablis-vine, hvilket Grand Calcaire-vinene er fornemme repræsentanter for.

#### Produktet

Parcelle, som leverer druerne til "Petit Chablis AOC", ligger på den højtbeliggende slette i Chablis, hvor undergrunden består af lag af brun kalk (Portlandian). Højden giver kølige nætter, som betyder en længere modning af druerne, der på denne måde bevarer syren og aromaen og giver sprøde og karakterfulde vine.

Efter en skånsom presning af Chardonnay-druerne, bliver mosten gæret køligt på ståltanke (ca. 18°C). Derefter modnes vinen i 18 måneder på samme type beholdere, de to første måneder med omrøringer, for at give større kompleksitet. Det endelige blend af vinene fra de forskellige parceller og fra de forskellige modningstanke foretages umiddelbart inden aftapning.

Det er først og fremmest friskheden og nerven, som karakteriserer denne vin. Duften er sprød og elegant, med nuancer af hvide blomster (akacie, tjørn), citrusfrugter (lime, grape) og hvide ferskner. Smagen er tør, frugtlig og ret umiddelbar, med god balance mellem de eksotiske og mineralske toner. Vinen slutter med en let saltet karakter. God til salater, grønsagsretter, skaldyr og fisk. Prøv den også til asiatiske retter med lyst kød.



VINOBLE