



Chablis 1er Cru, Fourchaume 'Les Vaupulans' 2022

Producent: Domaine Joëlle Vignaud
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Chardonnay

Les Vaupulans er en mindre parcel beliggende på den sydlige del af Fourchaume lige nord for Grand-Cru-markerne. Herfra producerer Vignaud afhængigt af årgangen omkring 2.000 flasker årligt, hvoraf ca. 1/5 aftappes til denne.

*Vinen er tilsvarende den, som tappes under Domaine Vignaud - og som i årgang 2019 modtog **94 point af Decanter**, hvor den fik følgende ord med på vejen: 'Could mistake this for a Grand Cru.'*

De ca. 30 år gamle vinstokke står plantet på de sydøst-vendte bakker på kalkrige jorder med den underliggende Kimmeridgianske marl.

Netop dette terroir, som frembringer den sprøde, mineralske stil, som Chablis er så kendt for - og som virkelig kommer til udtryk i Vignauds vine.

Som det er tilfældes med alle Vignauds vine, frembringes vinen med fokus på økologi, det hårde arbejde i marken og så lidt involvering i vinificeringen som muligt.

Dette betyder, at vinen gærer på naturlig vis under kølige, temperaturkontrollerede forhold på stål, hvorefter den gennemgår malolaktisk gæring og lagring "sur lie" (med gærresterne) på stål. (Denne udgave dog på en kombination af 70% stål og 30% brugte 500 ltr. fade).

Derudover er man særdeles påpasselig med tilsætning af svovl, som holdes til et absolut minimum.



Vinbeskrivelse:

Les Vaupulans er et brag af en Chablis fra denne ærke-økologiske producent, der med hastige skridt nærmer sig toppen af Chablis.

Vaupulans er som altid mere fedmefyldt og cremet i frugten end den almindelige Fourchaume Premier Cru, som forekommer mere stålsat og citrusdomineret.

Vinen åbner med intense og nuancerede aromaer af citrus, pære, voks, smør, nødder, kanel og våde sten.

I munden folder den sig storartet ud, hvor den dybe frugt med cremet elegance ruller over tungen, mens den udtalte og sprøde syre skaber fokus.

Slutteligt afrunder den lange og stenede finale på afbalanceret vis denne seriøse Chablis, som sagtens kan gemmes 10-15 år fra høståret.

Druesammensætning:

100% Chardonnay

Beskrivelse af producenten

I hele fem generationer har familien Vrignaud dyrket vin på de kalkrige bakker i Chablis. Jordbunden i Chablis er unik, hvor den med sit store indhold af små maritime havfossiller oven på den underliggende Kimmeridgianske marl, som stammer helt tilbage fra jura-tiden, skaber disse imponerende terroir-tro vine. Vine, der i hænderne på Guillaume Vrignaud netop udtrykker det, der er så særligt ved Chablis.

Selvom Vrignaud er en historisk producent, blev første årgang under egen label dog først produceret så sent som i 1991, hvor Joëlle - og Michel Vrignaud solgte ca. 3.500 flasker.

Indtil da havde familien solgt druerne videre som bulk til andre negotianter.

Siden 1999 har sønnen Guillaume gradvist overtaget driften af dette (i dag) godt 29 ha store domæne, som især de seneste år har fået virkeligt anerkendende ord med på vejen. Inden da havde Guillaume Vrignaud efter sine studier blandt andet oparbejdet erfaring hos Stéphane Tissot i Jura.



“Guillaume Vrignaud is emerging not just as one of the top names in Fontenay but in the whole of Chablis, producing wines that are subtle explorations of their terroirs.”
- Tim Atkin MW, Decanter (juli, 2019)

Men hvorfor taler vi om Domaine Vrignaud, når der står
Domaine Joëlle Vrignaud på etiketten?

Ja, det er unægtelig lidt forvirrende at lave vine med forskellige navne og forskellige etiketter. Forklaringen er, at Guillaume Vrignaud i en hyldest til sin mor i 2017 besluttede, at 5 ha af Domaine Vrignauds marker skulle aftappes under labelen "Domaine Joëlle Vrignaud". Hun var trods alt den vigtige beslutningstager, da domænet i sin tid besluttede at sælge deres "egne" vine.

Der er derfor tale om helt identiske vine som dem, der frigives under navnet Domaine Vrignaud.

Vine, der er lavet efter samme hysteriske principper med stort fokus på økologi, hårdt arbejde i marken og et mål om på bedst mulig vis at lade terroiret komme til udtryk i vinene.

Vrignaud har ikke anvendt kunstgødning i mere end 20 år.

Vinene gærer via naturlig gæring på stål og gennemgår alle malolaktisk gæring, mens vinene med få undtagelser også lagrer 100% på stål. Man tilsætter desuden kun et minimum af svovl, så vinen holdes så naturlig som muligt.

Det er vine med en imponerende ren og cremet frugt med syrefriskhed og en udtalt mineralitet. Lige sådan som stor Chablis fra et godt terroir skal smage!