



Chablis, Magnum 2022

Producent: Domaine Joëlle Vignaud
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 12,0
Drue: Chardonnay

En tommelfingerregel siger, at man kan genkende de rigtig gode vinproducenter ved kvaliteten af deres "basisvin" - deres signatur-vin, om man vil det.

Vrignauds almindelig Chablis hører netop til denne kaliber. For hvor er det dog vanskeligt at finde så god "almindelig" [Chablis](#) i dette prisleje.

Faktisk er den så lækker, sprød og mineralsk, at der egentlig ikke er meget "almindelig Chablis" over den, hvilket anmelderne de seneste årgange da også har understreget:

92 POINT | Houlbergs Vinblog (2021)
'Hvor smager den også bare drøngodt...'

95 POINT | Flaskehalsen (2020)
'Når en Chablis virkelig tager kegler hos mig, så er det, når den rammer en helt ren og knivskarp stil'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2020)
'Pæn syre og kølig i stilen. Fin sprød afslutning'

★★★★★ | Vinbladet (2020)
'Rig, veludviklet næse med klassisk Bourgogne-frugt. Delikat, forfriskede og vellykket'

★★★★★ | Jyllands-Posten (2019)
'Imponerende intens kommunevin, der bokser over sin vægtklasse'

91 POINT | Vinexpressen (2019)
'Kølig som en polarvind og samtidig sart og feminin'

★★★★★ | Flaskehalsen (2019)
'Superlækker Chablis'



★★★★★ | SmagPåVin (2018)

'Skøn, skøn næse ... Masser af frisk syre, men også med noget fyldig frugt'

★★★★★ | Ugens Vin (2018)

'Enormt flot og rent. Roligt, rankt og ultra-fattet på den rigtige måde'

Vinen kommer fra ca. 30 år gamle vinstokke plantet på de kalk- og fossilholdige vinmarker La Bralée, Champréaux, Chasse Loup, Etang, Chemin Des Chaumes og Les Usages.

Som det er tilfældes med alle Vrignauds 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.

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

Vinbeskrivelse:

Vrignauds Chablis er en sprød og slank Chablis, som på smuk og terroir-tro vis demonstrerer, hvad der gør denne region så unik.

Vinen står strågul i farven med elegante, mineralske aromaer af citrus, hvide blomster, salt og knuste sten, mens smagen med den slanke, fokuserede citrusfrugt, læskende syre og sprøde, mineralske finale på smuk vis går i symfoni med duften.

Druesammensætning:

Chardonnay

Houlbergs Vinblog:

93 point

Din Vin Guide:

92 point

Din Vin Guide:



VinAvisen:



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 Vrgnaud netop udtrykker det, der er så særligt ved Chablis.

Selvom Vrgnaud er en historisk producent, blev første årgang under egen label dog først produceret så sent som i 1991, hvor Joëlle - og Michel Vrgnaud 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 Vrgnaud efter sine studier blandt andet oparbejdet erfaring hos Stéphane Tissot i Jura.

“Guillaume Vrgnaud 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 Vrgnaud, når der står Domaine Joëlle Vrgnaud på etiketten?

Ja, det er unægtelig lidt forvirrende at lave vine med forskellige navne og forskellige etiketter. Forklaringen er, at Guillaume Vrgnaud i en hyldest til sin mor i 2017 besluttede, at 5 ha af Domaine Vrgnauds marker skulle aftappes under labelen "Domaine Joëlle Vrgnaud". 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 Vrgnaud.

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.

Vrgnaud 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!