

Chablis 1. Cru Fourchaume L'Homme Mort

Le Domaine d'Henri

Chablis, Bourgogne, Frankrig

Chablis-distriktet er et forholdsvist lille distrikt (ca. 470 ha) beliggende ca. 100 km sydøst for Paris og nordvest for Dijon. Chablisvinen må kun laves på Chardonnaydruen, og distriktet er strengt afgrænset til de mest kalkholdige områder. Distriktets geologi er hemmeligheden bag de skønne Chablisvine: Det ligger på randen af et sunket kalkbassin, hvor der er sket en ophobning af forhistoriske østersskaller. De bedste vine kommer fra 7 Grands Crus vinmarker, som alle ligger på sydvestvendte skråninger og derfor får al den sol, der nu engang tilfalder området. Det samme gælder for de bedste Premiers Crus marker. Men det vigtigste er altid vinbonden bag.

Le Domaine d'Henri blev grundlagt i 2011 af Michel Laroche som en hyldest til hans far, Henri, og som en videreførelse af familiens fem generationer lange historie i Chablis. Efter mere end 40 år hos Domaine Laroche valgte Michel at skabe et mindre, familieejet domæne med tæt kontrol over egne marker og hele processen fra vinmark til kælder. I 2013 sluttede datteren Margaux Laroche sig til virksomheden og har siden arbejdet med salg, produktion, vindyrkning og vinifikation, mens Michel fortsat fungerer som familiens faglige omdrejningspunkt. Domænet arbejder med to labels: Le Domaine d'Henri, som er forbeholdt produktionen fra de bedste parceller og ældste vinstokke, samt Michel Laroche et ses Enfants, der primært bygger på familiens yngre vinstokke og i enkelte tilfælde druer fra en fast samarbejdspartner. Domænet råder over mere end 22 hektar vinmarker, blandt andet i Fourchaume og Beauroy. En parcel i Fourchaume, plantet i 1937, udgør en central del af familiens arv, og udvalgt plantemateriale herfra føres videre til nye vinmarker. Markerne er under omlægning til økologisk drift uden herbicider og syntetiske produkter.

L'Homme Mort er lavet på gamle vinstokke, på +50 år fra en lille sydvestvendt parcel af 1. cru Fourchaume.

Druesort:	100% Chardonnay
Vinifikation:	Lagret på 75% ståltanke og 25 % i 288 l. og 600l. egetræsfade.
Smagsnoter:	Klassisk mineralsk med utrolig fin balance mellem syre og moden frugt og noter af citrus, brioche og stenfrugter.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S