

2015 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre

Domaine Raveneau

Domaine Raveneau

Domaine Raveneau blev grundlagt i Chablis i 1948 af François Raveneau og Andrée Dauvissat. Familien dyrker 10 hektarer fordelt på Petit Chablis, Chablis, seks Chablis Premier Cru-cuvées og tre Chablis Grand Cru-cuvées. I marken arbejdes der med pløjning, udknopning, udbyttestyring og håndhøst. Vinene gæres i tank og modnes derefter ti måneder på fad. Stilen forener modenhed og fylde med fast syre, mineralitet og en tydelig evne til at udvikle sig på flaske.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og hældning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

Montée de Tonnerre er en østvendt Premier Cru på Kimmeridgien-kalk tæt ved Chablis' Grand Cru-skråning. Årgang 2015 blev høstet kort efter et voldsomt haglvejr, men vinen har bevaret en rank og fokuseret struktur. Den kølige placering og kalkrige jord giver Chardonnay en fast kerne, som udfolder sig langsomt med luft og alder. Det er en intens og lagringsstærk Chablis med stor præcision - mere dyb end umiddelbar og bygget op i tydelige, sammenhængende lag.

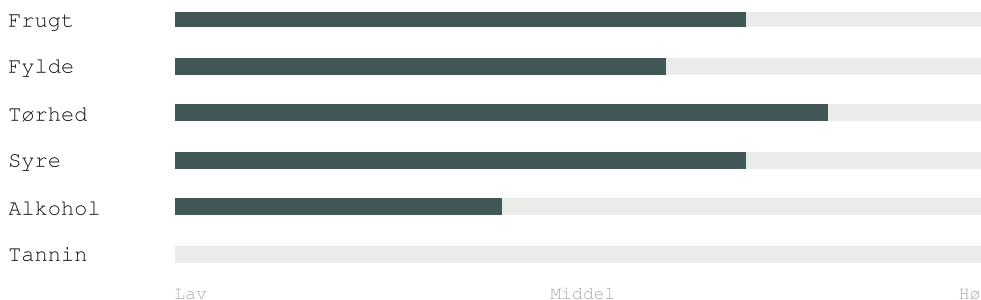
Primære aromaer: Lime, citron, grønne pærer, hvide blomster, flint, skaldyrsskal og let havsalt.

Madforslag: Prøv til stegt pighvar med smørstegte svampe og en let beurre blanc.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil



2015



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig