



Domaine d'Henri Chablis St. Pierre 2019

LE DOMAINE D'HENRI, CHABLIS, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Kirkaan oljenkeltainen väri. Tuoksu on melko avoin: omenaa, persikkaa, melonia ja vaaleita kukkia. Maku on kuiva, mineraalinen, kypsän hedelmäinen, hennon mausteinen, pitkä ja napakan hapokas.
Ruokasuositus	Osterit, simpukat, grillattu vaalea kala, mäti, valkosipulietanat.
Viinialue	Rypäleet on kerätty lähinnä Malignyn kylän koillispuolen kukkuloilla sijaitsevilta palstoilta. Köynnösten keski-ikä on yli 20 vuotta.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	20 % viinistä on kypsynyt 228 ja 600 litran kokoisissa tammitynnyreissä.

Le Domaine d'Henri

CHABLIS, RANSKA

[Le Domaine d'Henri](#) on Chablin legendaarisen Michel Laroche ja hänen perheensä omistama pieni viinitalo. Talon omistuksessa on 22,5 hehtaaria tarhoja jakautuen kolmeen kasvuluokkaan; Chablis (3,5 ha), Chablis Premier Cru Fourchaume (4,5 ha), sekä Petit Chablis. Tarhoja on useamman kylän alueella: Malignyssä, Chablis'ssa, Fyessä, Fleysissä, Poinchyssa ja Beinessä. Talon ensimmäinen vuosikerta oli 2012 ja fokus on luonnonmukaisessa viljelyssä – vk 2021 tulee olemaan ensimmäinen sertifioitu. Kellarissa viinit tehdään myös melko lailla luonnonmukaisesti; ne kirkastetaan usein vain lappoamalla ja/tai jäähdyttämällä, ja jos mahdollista, suodatusta ei tehdä lainkaan. Sulfiittinlisäys on myös hyvin pientä, 40-70 mg. Osa viineistä kypsyy erikokoisissa tammitynnyreissä ja -sammioissa.

Michel Laroche tunnetaan entuudestaan nimeään kantavasta merkittävästä viinitalosta, jonka omistuksessa on viinitiloja mm. Chablis'ssa, Languedocissa, Etelä-Afrikassa ja Chilessä. Laroche talo yhdistyi vuonna 2010 Etelä-Ranskalaisen JeanJeanin kanssa muodostaen AdVini-yhtiön, joka lukeutuu Ranskan merkittävimpiin viinintuottajiin. Laroche on edelleen yhtiön hallituksessa mutta hän on vetäytynyt päivittäisestä työstä ja käyttää nyt aikaansa Le Domaine d'Henrin kehittämiseen yhdessä perheensä kanssa.