



Piuze Chablis 1er Cru Vaillons Les Minots 2019

PATRICK PIUZE, CHABLIS, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	13,50 %
Luonnehdinta	Avoin tuoksu on kypsän hedelmäinen, mausteinen ja kermanen. Melko täyteläinen maku on kuiva ja raikkaan hapokas, mutta mehukas hedelmäisyys sekä pyöreä kermaisuus tekevät viinistä jo nyt maistuvan ja tasapainoisen.
Ruokasuositus	Äyriäiset, runsaanmakuiset kalaruuat.
Viinialue	Rypäleet on kerätty Les Minots-nimiseltä palstalta Les Vaillonsin Premier Cru-tarhan sisällä. Palstan köynnökset ovat yli 70 vuotta vanhoja ja tarhan savinen ja kalkkikivinen maaperä tuottaa hyvin runsasta mutta tiukan mineraalista viiniä. Allen Meadows: "Minots is another spelling for the climat Mélinots which was originally known as Les Minos; it is generally considered to be the warmest of all of the climats within Vaillons yet curiously the wines always seem to retain good acidity"
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Käyminen ja kypsytytys on tapahtunut käytetyissä tammitynnyreissä.

Patrick Piuze

CHABLIS, RANSKA

[Patrick Piuze](#) syntyi vuonna 1973 Quebecissa, Kanadassa. Kahdeksantoistavuotiaana Piuze tapasi Marc Chapoutierin, joka inspiroi häntä etsimään uraa viinimaailmasta. Piuze matkusteli vuosia eri puolilla maailmaa tehden töitä viinitiloilla Australiassa, Etelä-Afrikassa ja Israelissa. Palattuaan takaisin Kanadaan Piuze perusti Le Pinot Noir-nimisen viinibaarin Montrealin keskustaan. Ura ravintoitsijana ei kuitenkaan tyydyttänyt häntä täysin ja vuonna 2000 Piuze muutti Ranskan Bourgogneen ja aloitti työt Oliver Leflaiven viinitalossa, Puligny-Montrachetin kylässä. Piuzen lahjat huomattiin nopeasti ja hänet nimitettiin toisena vuotenaan Olivier Leflaiven Chablis-tuotannosta vastaavaksi viinintekijäksi. Leflaiven palveluksesta hänet palkattiin La Maison Vergetille (Jean-Marie Guffens), jonka viinit tunnetaan hienosta terroir-tyylistään. Ura eteni varsin nopeaan tahtiin ja pian Piuze oli jo Jean-Marc Brocardin talolla kellarimestarin tehtävässä. Vuonna 2008 Piuze päätti kuitenkin ryhtyä yrittäjäksi ja perusti omaa nimeään kantavan talon. Piuze oppi edellisissä työpaikoissaan tuntemaan Chablis'n parhaat viininviljelijät ja tarhat, joten hän onnistui heti tekemään sopimuksia parhaiden pienviljelijöiden kanssa. Ideana on tuottaa voimakkaan terroir-luonteen omaavia Chablis-viinejä, vanhojen köynnösten rypäleistä. Piuze valvoo tarhojen viljelyä tarkkaan ja sato korjataan kokonaan käsin. Monet Piuzen tarhoista sijaitsevat legendaarisen Raveneaun tarhojen naapurissa. Viinit käyvät terästankeissa ja osa viineistä saa kypsyä 6-8 vuotta vanhoissa tammitynnyreissä, jotka ovat aina vanhoja. Piuze pyrkii puhdaspiirteiseen ja mineraaliseen tyyliin, jota tammiaromit eivät peitä. Chaptalisointia pyritään välttämään ja entsyymien sekä muiden viininvalmistusaineiden käyttö ei kuulu Patrickin valmistustekniikoihin. Piuze tuottaa noin pariakymmentä eri Chablis-viiniä, Petit Chablis-tasosta aina parhaisiin Grand Cru viineihin. Vuosituotanto on runsaat 100 000 pulloa. Talon ensimmäinen vuosikerta oli 2008 ja Piuze on jo ehtinyt saada viljalti positiivista huomiota maailman viinilehdistön parissa.