



Chablis Grand Cru "Les Clos", Domaine Long-Depaquit, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmaet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domaines: Domaine Long-Depaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Rochebrun i Moulin-a-Vent.

Igennem de seneste år har Maison Albert Bichot gennemgået et generationsskifte, ikke kun i ledelsen af firmaet som i dag varetages, af Alberic Bichot, men også i hele opbygningen omkring vindyrkning og vinifikation. Fra tidligere at have dyrket og produceret stor set alle vine på centralt hold fra Beaune har man i dag oprettet teams af vinfolk, der er specialister i fremstilling af vin – hvad enten det er i Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits eller andre steder. Ligeledes foregår produktionen på domainerne, inden de færdige vine bringes til kældrene i Beaune, hvorfra de pakkes og bliver sendt ud til alle ender af verden.

Domaine Long-Depaquit's imponerende kældre er beliggende lige i hjertet af den lille by Chablis, og de rummer vine fra områdets førsteklases vinmarker. Denne Chablis besidder netop de spændende karakteristika, som vinene fra Domaine Long-Depaquit er så kendt for. Chardonnay druerne, som benyttes til denne vin høstes ved håndkraft og de stammer fra i gennemsnit 30 år gamle vinstokke. Vinstokkene dyrkes på 2 forskellige parceller og det samlede areal er 1,5 hektar.

Chablis Grand Cru "Les Clos", Domaine Long-Depaquit

Forskellene mellem de to parceller kan fornemmes i vinen. Duften kombinerer på flotteste vis blomsternoter fra den højst placerede af de 2 parceller, med mandel- og hasselnødnoter fra parcellen beliggende midt på skråningen. Smagen er fyldig og struktureret med en behagelig syre, der ikke er overvældende.

Vinen kan anbefales til skaldyr, fisk, lyst kød og ost.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2022.

Distrikt

Chablis.

Appellation

Chablis Grand Cru AOC.

Druesorter

100% Chardonnay.

Lagring

65% af druemosten gæres på rustfrie ståltanke og 35% på franske egetræsfade. Lagringen foregår først på egetræsfade i 10 måneder og derefter 6 måneder på rustfrie ståltanke.