

Chablis Grand Cru Valmur 2023

Domaine Christian Moreau

Storladen Grand Cru, der kun produceres i svimlende få mængder.

Valmur-parcellen grænser op til den legendariske Les Clos parcel mod syd, og i sin jordbund er det ler, der dominerer. Stokkene er i gennemsnit 60 år gamle, og Christian Moreau fortæller selv, at denne kombination er med til at skabe en kraftfuld og full-bodied Chablis.

Vinen er lavet på håndhøstede druer, som gennemgår en grundig manuel sortering inden den gæres på naturgær i en kombination af 40% rustfri ståltanke og 60% egetræsfade med en blandet alder fra 2-4 år gamle, der suppleres med en lille smule nye fade, men dette er under 5% af den totale lagring. Det vigtigste er, at bevares Chablis' mineralske og friske udtryk.

Der er ikke mange stokke i Christian Moreaus 'Valmur' parcel på Grand Cru Marken. Der produceres omtrent 5 fade, som giver blot få tusind flasker, til hele det tørstige verdensmarked. Derfor betragter vi os som privilegerede, for at få lov at videreformidle dette vidunderlige produkt. Vinen har en skøn syre, elektrisk mineralitet og honningsøde nuancer af tørret ananas, fed hvid frugt og kvæde samt et let toastet præg.

"This wine is massive on the palate, like a solid block of marble, with a little toast, a little citrus and a touch of salt for seasoning. Still totally youthful. This should develop extremely well" - Jasper Morris, Inside Burgundy. 93-97 point

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chardonnay

Jasper Morris - Inside Burgundy
92-96 point
James Suckling
93 point
Vinous
91-93 point