

Drikk mens du kan



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Chablis har vært en trygg følgesvenn for nordmenn siden begynnelsen av 2000-tallet. Nå er det bokstavlig talt mørke skyer i horisonten. Hagl, kulde og råte har ødelagt hundrevis av hektar med vinmarker. Det er rett å slett krise hos produsentene i Chablis. Uten druer blir det som kjent ingen vin.



Uten druer ingen vin i Chablis Foto Svein Lindin

Vinmakerne greier ikke å levere nok vin fra 2016- og 2017-årgangen. Prisen på disse vinene vil stige og vi vil sannsynligvis få noen år med lavere tilgang på Chablis i Norge. Det store spørsmålet er om Chablis vil prise seg ut i årene som kommer. En vin fra Chablis er for folk flest ingen kompleks vin, til tross for at man i de beste kvalitetsklassene kan oppleve kvalitet på linje med de beste i verden.

Chablis består av fire kvaliteter eller såkalte appellasjoner: Petit Chablis som i hovedsak er på flatene, jordsmonnet der består av Portland-kalkstein. Chablis, som ligger på de slake åsryggene. Chablis Premier Cru, som ligger på åsryggene mot sør-vest eller sør-øst. Og Chablis Grand Cru som ligger opp langs åsryggen på høyre side av byen og elven Serein der de fleste vinmarkene heller mot sør-vest. De siste tre appellasjonene har jordsmonn som består av Kimmeridge-holdig kalkstein. Dette jordsmonnet har god drenering. Det medfører at drueplantens røtter går langt ned i jorden. Da opptar planten mer mineraler som gir en mer kompleks vin. Dreneringen er derfor spesielt god på Premier Cru og Grand Cru vinmarkene. Derfor blir de vinene mest mineralholdige og komplekse, og også mer lagringsdyktige.

Hva skal man da gjøre hvis man vil drikke god Chablis i årene som kommer? Chablis vil ikke gå tom for de enklere kvalitetene, men det vil være tilfelle for mindre viner fra mange produsenter i de bedre kvalitetene. **Vårt klare råd er å kjøpe nå og hamstre inn**, som noen allerede har gjort etter at de ble kjent med realitetene som rår.



The King and Queen of Chablis Foto Svein Lindin

En produsent som vi smakte nylig var Le Domaine d'Henri. Merk deg navnet. Eierne med Michel Laroche og hans barn i spissen har siden de solgte merkevaren Laroche under finanskrisen gått tilbake til røttene og blitt vinprodusenter igjen. Nå handler alt om å gjenskape en produsent som er mer kjent for vinene enn for merkevaren. Familien vil på banen igjen. 2014-årgangen viser virkelig hva som er i emning. Konsentrerte, typeriktige viner med terroirpreg og egenart. Nå gjelder det å overleve 2016 og 2017 med halverte inntekter. Le Domaine d'Henri mistet nærmere 50% v produksjon i 2016 og så langt i 2017 ser været til å ødelagt over 40%. Ifølge Margaux Laroche må man tilbake til 40 og 50 tallet for lignende tilstander.

Michel Laroche vet hva han gjør med sitt nye prosjekt. Han involverer familien og det gir resultater. Hans kunnskapsrike datter Margaux Laroche ble med i 2013 og vil nok sammen med broren Romain Laroche ha en avgjørende rolle i fremtiden for familiebedriften. I grunn er det en revitalisering av kunnskap som har skjedd hos familien Laroche. Under et besøk i Norge i fjor traff vi både datter og far Michel. Michel Laroche var en stolt far som gledet seg til å komme med råd og vink til å skape et godt fundament for sine barn. I tiden som jeg bygget opp Laroche bestod oppgavene mine i å administrere og vokse til å bli en verdenskjent merkevare. Nå brukes

tiden min til å være vinbonde og en støttende far. Jeg har alltid likt å være der vinen lages, i vinmarkene med familien min. Det gir til slutt den beste kvaliteten. Vi gir han rett i det, fordi vinene begynner å ligne på andre storheter i Chablis.

7372701**Le Dom d'Henri Heritage Chablis 1er Cru Fourchaume 2014**

Middels grønn gul farge. Grønt eple, sitrus, mineraler på duft konsentrert fruktighet på duft. Klokkeklar og elegant Chablis med flott konsentrasjon. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 440,- (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Bonum Beverages AS

7400601**Le Dom. d'Henri Chablis Fourchaume Vieilles Vignes 2014**

Middels grønn gul farge. Konsentrert fruktighet med eple, sitrus og kalk på duft. Rik, fyldig stil med lang ettersmak. Mye vin for pengene. Passer til: Fisk, skalldyr

kr 375,- (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Bonum Beverages AS

7372901**Le Dom. d'Henri Chablis Premier Cru Fourchaume 2014**

Middels grønn gul farge. Deilig frisk eple og mineraler på duft. Konsentrert og mer fruktdrevet enn tidligere. En rik og vinøs ettersmak. Praktfull sylighet. Mye vin for pengene

kr 319,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Bonum Beverages AS

7372801**Le Dom. d'Henri Chablis Saint Pierre 2014**

Lys grønn gul farge. Konsentrert østers og eple på duft. Fruktdrevet og ypperlig hverdagschablis for den som elsker Chablis. Fruktdrevet ettersmak. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 249,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Bonum Beverages AS

Kilde: Publisert Finansavisen 27.mai 2017