



Våryr Chablis

Chablis bruser med fjærene for verdens vinelite. Merete Bø

Publisert: 03.04.2010

Selv om Chablis er ”stort” i Norge, er ikke denne søvnige landsbyen større enn en liten norsk Vestlandsbygd i realiteten. Men en gang ut på våren annethvert år våkner den av dvalen, rister kalkstøvet av hustakene og tar på seg sin fineste markedsføringsstas - for da er det klart for Grand Jour smaking atter en gang.

Denne begivenheten samler små og store vinnerder fra hele verden, noen av den viktige sorten, andre mindre betydningsfulle og noen som bare er med som et femte hjul på vognen.

Ja, landsbyen er mildt sagt overfylt av bilparken til både Avis og Hertz, i tillegg til en mengde lett stressede og dypt seriøse middelaldrene menn med notatblokk, visittkort, privat spyttebakke og et velbrukt vinglass hengende rundt halsen.

2008 VS. 2009

Chablis stilte i år med en stor smaking hvor nærmest alle produsentene i området dukket opp.

Dette er selvfølgelig en markedsstyrt begivenhet som så mye annet. Etter finanskrisen, og etter at det britiske markedet falt fullstendig sammen for vår del i 2009, har flere av bøndene mye vin igjen å selge, så det er flere tilstede på årets smaking enn det var i 2008, forteller Fabian Moreau, vinmaker til, og sønn av, Christian Moreau. De fleste viste stolt frem kjølige og mineralske årganger som 2007, og ikke minst 2008, som såvidt har begynt å dukke opp på markedet her til lands. Begge er klassiske år som har potensiale til et langt kjellerliv. Skulle man velge blant de to, er det nok 2008 som er mest fristende.

2009 er en årgang som har fått mye oppmerksomhet til tross for sin unge alder. Tidlige smakinger viser at årgangen byr på mye fyldigere viner enn det man kanskje først hadde antatt. Frukten er rik og mer korpulent enn de to foregående årgangene, mens den berømte mineraliteten kommer i annen rekke.

Dette er viner man bør drikke unge, mens 2008 er lagervare, sier Fabian Moreau.

Under innhøstingen i 2009 hadde vi nærmest historisk få problemer. Det var ingen råte eller sykdommer, men årgangen mangler dessverre litt syre for å hevde seg mot de store. Man kan sammenligne den med 2005, legger han til.

Chablis høydepunkter

Andre høydepunkt i Chablis var Caves Duplessis som viste nydelige mineraliske viner med et klassisk tilsnitt fra 2008. Det samme serverte Louis Michel som kun lagrer vinene sine i rustfrie ståltanker.

Brocard har gjort de aller fleste vinmarkene sine biodynamiske, noe som har gitt vinene deres en mer markant individuell karakter. De har et flottere mineralpreg enn tidligere, og med 2008-årgangen viste de en vellykket konvertering til en ny måte å dyrke druene på. Vincent Dauvissat er godt fornøyd med 2008-årgangen sin.

Legendariske Vincent Dauvissat, som de siste årene har hatt store problemer med viner som oksiderer mens de ennå er unge, viste en strålende kompleks og mineralisk 2008-årgang. Små grep har blitt gjort for å bedre stabiliteten til de ettertraktede vinene. Selv om han ikke vil utdype det nevneverdig, har nok mengden med svovel økt, for å gi vinene tilbake den gamle livsgnisten. Domaine Tremblay, Domaine Millet og Laroche viste et mer ujevnt resultat, hvor noen flasker imponerte og andre skuffet stort. Vocoret og Domaine Daniel-Etienne Defaix viste sin sedvanlige stabilitet og kvalitet i tillegg til viner fra eldre årganger.