



Domaine Pattes Loup

AOC Chablis

Producent: Domaine Pattes Loup, Thomas Pico

Druvsort: 100 % Chardonnay

Geografi: Chablis. Jordmånen består av kalkbaserad lerjord (marl) samt kalksten i form av sk. 'Kimmeridge', (döpt efter den stad i England där den "upptäcktes").

Vitikultur: Ekologiskt odlat med biodynamiska metoder. Thomas förvaltar idag de gamla 55 + åriga stockarna som hans farfar en gång planterat. Han beskär hårt och håller nere skördeuttagen samt låter gräs och örter växa fritt i vingården. Det hjälper rankan att hålla sig frisk genom att hålla borta fukt från rötterna.

Vinifikation: Manuell skörd. Ingenting tillsatt, inget borttaget. Endast naturlig jäst. Jäst och sedan lagrat på 40 % betong-ägg samt resterande på tankar av rostfritt stål. Ingen klarning eller filtrering, endast en liten mängd svavel tillsatt precis innan buteljering.

Övrigt: Thomas är född tidigt 80-tal och tillhör den nya generationen vinmakare i Bourgogne. 2005 ärvde han 2,4 ha mark efter sin farfar i Courgis strax utanför Chablis. Familjen gjorde typiska och korrekta viner men som Thomas inte fann inspirerande. Han var därför motiverad att ta ett nytt kliv och göra viner med mycket tydligare ursprungskänsla. Redan från start var han inspirerad av ekologisk odling som hans vänner Alice och Olivier de Moor arbetade med. Thomas gjorde första årgången på egen hand 2006 och med tiden har han tagit över mer och mer mark efter sin far och förfogar idag över tot ca 20 hektar. Förutom hans AOC Chablis (som inte är någon vanlig Chablis) gör även små volymer från fyra olika premier cru'er; Butteaux, Beauregard, Les Vaillons och ett fåtal fl Côte de Jouan.

Pattes Loup betyder "vargtassar". 1er Cru etiketterna symboliserar just en varg.

