

Michel Laroche tillbaka i vingården igen

”Familjen Laroche hade etablerat sig som vinodlare i Chablis redan 1850, men det var först med Henri Laroche och snart också hans son Michel man mot mitten av 1960-talet tog steget mot mer kommersiellt inriktad vinproduktion. Michel Laroche sålde sina andelar i det stora företaget 2009 och hade först tänkt ta det lugnt, men assistera sina barn med kunskap och råd om de ville ta över familjens vingårdar i Chablis och själva göra vin. Efter ett par år i stillhet har Michel nu åter tagit steget in i vinvärlden och etablerat den lilla familjefirman **Le Domaine d’Henri**. ””När jag bestämde mig för att återigen satsa var namnet givet eftersom vi utgår från de vingårdar min far köpte och delvis planterade, ville jag hylla honom genom att uppkalla firman efter honom”, förklarar Michel. Det hela blev möjligt när arrendet på familjevingårdarna gick ut och Michel Laroche åter fick kontroll över vingårdarna. Idag har man 8.00 hektar vingård för generisk chablis och i den fina premier cru Fourchaume, men redan 2014 får man tillbaka kontrollen över ytterligare 7.00 hektar vingårdar för Petit Chablis och premier cru Beauroy. Den första årgången för Le Domaine d’Henri blev 2012, men mer än 24 fat, motsvarande 7 200 flaskor, blev det inte. Framställningen är traditionell med jäsning i ståltankar och äldre små ekfat, någon fatkaraktär är Michel inte ute efter, och alla viner försluts med skruvkapsyl för att bevara den absoluta renhet och fräschör som Michel strävar efter. Vinerna görs alltjämt hos Domaine Laroche men till nästa år tar man ett eget litet vineri i besittning. Instegsvinet **2012 Chablis** (nr 74027, säljs bara i sexpack / 179 kr / 89 LGP) kommer från två små vingårdslotter med omkring 20 år gamla stockar. Musten är uteslutande jäst i ståltankar och vinet har en ren, mycket frisk och mineralisk karaktär med en aningen fet och tilltalande doft och smak med torr och väldigt elegant eftersmak. Det här är en riktigt fin, tilltalande och stilfull chablis som varmt kan rekommenderas just för sin tydlighet och fines. Från vingården Fourchaume gör Michel tre olika buteljeringar. Den vanliga **2012 Chablis Premier Cru Fouchaume** (nr 74419 / 239 kr / 90 LGP) kommer från två små lotter med i snitt 30 år gamla stockar och musten är till viss del jäst är äldre neutrala ekfat. Här är djupet större, kroppen något fetare och mineraliteten mer uttalad, helt förväntat av kvalitetsnivån, men samtidigt är ståligheten lika påtagligt och stringensen tydlig. Från en lott med 42 år gamla stockar kommer den ännu mer karaktärsfulla men lika stilfulla **2012 Chablis Premier Cru Fourchaume Vieilles Vignes** (nr 75657 / 279 kr / 92 LGP) som har en fin energi, fet kropp och längre smak. Det är ett förträffligt men fortfarande ungt och något knutet vin. ””Vinerna är fortfarande unga och de från Fouchaume buteljerades i somras är ännu inte helt perfekt återställda efter det”, säger Michel och menar på att de snart kommer att öppna upp sig. Allra mest imponerande är **2012 Chablis Premier Cru Vieilles Vignes Héritage** (nr 76474 / 349 kr / 93 LGP) från en liten planterad 1937 som Henri Laroche köpte när han var ung. Det här vinet är jäst i knappt en tredjedel små ekfat, men alltjämt har vinet en absolut ren och transparent doft och smak, präglad av mineralitet och en jordig komplexitet. Texturen är len, samtidigt är kroppen elegant och eftersmaken är lång och elegant. Sverige är första marknaden som vinerna har släpps på, de lanserades i måndags för främst restaurangförsäljning men säljs också i på Systembolagets beställningssortiment. Importör är

