

Franska Vinkompaniet

DEPUIS 2012



Domaine Alexandre

Domaine Alexandre är en liten familjeägd vingård, som varit i samma familj i 3 generationer, belägen i La Chapelle-Vaupelteigne några kilometer från Chablis i Bourgogne. Idag drivs gården av Olivier Alexandre och hans far Guy. Besöker man dem får man både smaka deras karaktärsfulla och personliga viner, och lyssna på hur Guy passionerat berättar sin historia om sitt liv som vinmakare och om vinerna. Att livet som vinbonde inte alltid är en dans på rosor låter han oss förstå..men det är också en fin historia om kärleken till yrket och till marken.

Många av deras viner, fördelat på Petit Chablis, Chablis och Premier Cru, är prisbelönade och 2011 fick Olivier priset "le trophée des Jeunes Talents pour la région de Chablis", fritt översatt "ung talang i Chablis regionen". De värnar terroir och målet är att göra ursprungstypisk, klassisk Chablis där den friska syran, mineraliteten och distinkta citrus- och fruktaromerna är tongivande.



Familjen odlar 13 hektar Chardonnay som ligger i fyra kommuner: Beines, Lignorelles, La Chapelle Vaupelteigne och Villy i departmentet Yvonne. Här trivs Chardonnay druvorna utmärkt i den kalkhaltiga leran, och tillsammans med det svala klimatet i detta nordliga vinområde ges goda förutsättningar. I händerna på talanger som Olivier och Guy skapar de viner med den för Chablis så klassiska stilen.

Odlingarna drivs med största respekt för naturen exempelvis används enbart organisk gödning och hållbara behandlingar i fälten. Man är sk "Agriculture Raisonnée" - hållbar odling. De har ca 5500 plantor per hektar och skördeuttaget är lågt. Vinstockarna till deras "Premier Cru Fourchaume" är 60 år gamla och ligger på den högra sidan av floden Serein. Pga sitt sydväst läge räknas Fourchaume som ett av de högst rankade Premier Cru (tillsammans med Montée de Tonnerre) då vinplantorna får maximal exponering av solen.

Franska Vinkompaniet

DEPUIS 2012



Efter skörd pressas druvorna hela och vinet jäser på ståltank med kontrollerad temperatur och man låter den malolaktiska jäsningsgången gå klart. Vinet lagras sedan 10 månader på ståltank. Guy betonar att de inte använder ekfat då man vill behålla den speciella och unika karaktären som kommer ur området terroir med det nordliga svala klimatet och den speciella jordmånen. Eklagring förändrar karaktären, inte nödvändigtvis till det sämre, men det autentiska går delvis förlorat. Ett val och en filosofi, helt enkelt! De har investerat i vinkällaren, exempelvis var gården pionjär med att använda ett speciellt filter före buteljering, vilket ersätter behovet av ompumpningar och annan manipulation av vinet.



Gårdens viner är uppmärksammade av Guide Hachette och flera har fått 2 av 3 stjärnor och hedersnämmandet ”*Coup de Coeur*”.

Genomgående i hela sortimentet, Petit Chablis, Chablis, Chablis Vieilles Vignes, Premier Cru Fourchaume, är den friska, knivskarpasyr, mineraliteten och citrus- och fruktaromerna. En ursprungstypisk klassisk Chablis där terroir sätter sin prägel på vinet.

