



## Domaine Pattes Loup AOC Chablis 2018

**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 rsterande på tankar av rostfritt stål innan det buteljeras helt utan klarning eller filtrering.

Thomas är född tidigt 80-tal och tillhör verkligen den nya generationen vinmakare i Bourgogne. 2005 ärvde han 2,4 ha mark efter sin far 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 ca 15 hektar. Förutom hans AOC Chabls (som inte är nån vanlig Chablis) gör även små volymer från tre olika premier cru'er; Butteaux, Beauregard och Côte de Jouan.

**Övrigt:**

Pattes Loup betyder "varg tassar".

