



## Guillaume Vrignaud

2019 Petit Chablis

135 kr.

★★★★☆☆

2019 Chablis  
1. Cru Fourchaume

245 kr.

★★★★☆☆

Det er ikke så forfærdeligt meget, jeg kender til denne økoproducent, bortset fra at jeg kan læse mig til, at disse to vine udelukkende har set stål. Stilen er følgende ret klassisk, der er ikke noget funkiness her.

Vrignauds petit chablis er på højde med de fleste almindelige chablis'er i denne test (lig tre og en halv stjerne) og dermed et godt køb: Her er citrus, honning, melon og lidt gule stenfrugter. Munden er pænt saftig med den nødvendige syre. Fourchaume er trods den unge alder relativt åben med citrus, honning og kamille i næsen. I munden er der masser af syre, som forlænger smagen. **L'Esprit du vin**

BERLINGSKE  
2021.15.05



**Domaine Guillaume Vrignaud**

**2019 Petit Chablis**

**Pris: 108 kr. Forhandler: [L'Esprit du Vin](#)**

**Denne bokser over sin vægtklasse, en karakterfuld sjæl. Ikke synderlig dyb eller koncentreret, men den har en uforlignelig balance og en skøn flintet næse. Smagen har både tyngde og præcision takket være en sitrende frugtsyre. Testens billigste og bedste køb. Fem store stjerner. 90 point.**

JYLLANDS-POSTEN  
2021.07.03



### **Domaine Guillaume Vrignaud**

#### **2019 Petit Chablis**

**Pris: 108 kr. Forhandler: [L'Esprit du Vin](#)**

Denne bokser over sin vægtklasse, en karakterfuld sjæl. Ikke synderlig dyb eller koncentreret, men den har en uforlignelig balance og en skøn flintet næse. Smagen har både tyngde og præcision takket være en sitrende frugtsyre. Testens billigste og bedste køb. Fem store stjerner. 90 point.



### **Domaine Guillaume Vrignaud**

#### **2019 Chablis**

**Pris: 132 kr. Forhandler: [L'Esprit du Vin](#)**

Flot, flot økovin. Den har større aromatisk spændvidde og fremstår mere *classy* end petit chablis'en. Tilmeld mere kalket end flintet; fuld af akacieblomst, gul pære, honningmelon, lidt kærnemælk og knust østersskal. Meget harmonisk, høj aromaintensitet, slank og stålsat, men dog tæt og velstruktureret i smagen med bittersød finish og frisk moden syre. 92 point.



### **Domaine Guillaume Vrignaud**

#### **2019 Chablis Les Champréaux**

**Pris: 156 kr. Forhandler: [L'Esprit du Vin](#)**

Fra en af Vrignauds enkeltparceller. Den afskiller sig fra den almindelige chablis ved sit mere eksotiske, rigere væsen. Mere moden, mere spicy, vaniljekrydret frugt. Stilen trækker tråde til det øvrige Bourgogne. Måske fordi en procentdel af vinen har lagret på egetræsfad. Det giver et ekstra lag og en anden dybde, men det gør den ikke mere indfødt af den grund. Masser af tyngde i smagen, men det er velafbalanceret. Fuld af umoden ananas, fennikel, melon, tavlekridt. Præcis syre, der hugger og bider på den helt rigtige måde. Fem store stjerner. 92 point.