



VINDIREKT
Laatuviinien
maahantuojaja

Chablis Terroir de la Chapelle 2017

PATRICK PIUZE, CHABLIS, RANSKA 

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12.0 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, keskisyvä sitruunankeltainen väri. Tuoksu on avoin, tyylikäs, raikas, moniulotteinen; sitrusta, omenaa, ruutia, persikkaa. Maku on kuiva, raikas, pitkä ja hedelmäinen.
Ruokasuositus	Äyriäiset, raikkaat kalaruuuat.
Lehdistö	<i>89/100p Allen Meadows: A slightly riper nose is comprised by aromas of various white orchard fruit that are laced with hints of rose petal, quinine and a hint of sea shore character. The exceptionally rich, even opulent flavors are both seductive and generously proportioned yet tighten up nicely on the clean, dry and markedly saline-suffused finish. Good stuff that should drink well young as well as with a few years of cellar time.</i>
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko



Patrick Piuze

CHABLIS, RANSKA

Patrick Piuze syntyi vuonna 1973 Quebecissa, Kanadassa. Kahdeksantoistavuotiaana Piuze tapasi Marc Chapoutierin, joka inspiroi häntä etsimään uraa viinimaailmasta. Piuze matkusteli vuosia eri puolilla maailmaa tehden töitä viinitiloilla Australiassa, Etelä-Afrikassa ja Israelissa. Palattuuaan takaisin Kanadaan Piuze perusti Le Pinot Noir-nimisen viinibaarin Montrealin keskustaan. Ura ravintoitsijana ei kuitenkaan tyydyttänyt häntä täysin ja vuonna 2000 Piuze muutti Ranskan Bourgogneen ja aloitti työt Oliver Leflaiven viinitalossa, Puligny-Montrachetin kylässä. Piuzen lahjat huomattiin nopeasti ja hänet nimitettiin toisena vuotenaan Olivier Leflaiven Chablis-tuotannosta vastaavaksi viinintekijäksi. Leflaiven palveluksesta hänet palkattiin La Maison Vergetille (Jean-Marie Guffens), jonka viinit tunnetaan hienosta terroir-tyylistään. Ura eteni varsin nopeaan tahtiin ja pian Piuze oli jo Jean-Marc Brocardin talolla kellarimestarin tehtävässä. Vuonna 2008 Piuze päätti kuitenkin ryhtyä yrittäjäksi ja perusti omaa nimeään kantavan talon. Piuze oppi edellisissä työpaikoissaan tuntemaan Chablis'n parhaat viininviljelijät ja tarhat, joten hän onnistui heti tekemään sopimuksia parhaiden pienviljelijöiden kanssa. Ideana on tuottaa voimakkaan terroir-luonteen omaavia Chablis-viinejä, vanhojen köynnösten rypäleistä. Piuze valvoo tarhojen viljelyä tarkkaan ja sato korjataan kokonaan käsin. Monet Piuzen tarhoista sijaitsevat legendaarisen Raveneau tarhojen naapurissa. Viinit käyvät terästankeissa ja osa viinistä saa kypsyä tammitynnyreissä, jotka ovat aina vanhoja. Piuze pyrkii puhtaspiirteeseen ja mineraaliseen tyyliin, jota tammiaromit eivät peitä. Piuze tuottaa noin pariakymmentä eri Chablis-viiniä, Petit Chablis-tasosta aina parhaisiin Grand Cru viineihin. Vuosituotanto on runsaat 100 000 pulloa. Talon ensimmäinen vuosikerta oli 2008 ja Piuze on jo ehtinyt saada viljalti positiivista huomiota maailman viinilehdistön parissa.