



"Hans vin er hans liv..." -Alexis Lichine i "Wines of France" (denne historiske bog bruger ikke mindre end 4 sider på Servin).

"Intelligent og omhyggeligt vinmageri her... Vin med smuk syre og godt lagringspotentiale... Familien Servin har været vinbønder i Chablis i over 300 år..."

-Sarah Marsh i "Burgundy Briefing".

Ratings: 2008 91p/WineAdvocate, 2006: 90p/WineAdvocate.

Chablis med Grand Cru skråningen i baggrunden.

Chablis "Montée de Tonnerre", 1. Cru Domaine Servin (aft. på domæne)

**** "Vin de reference à Chablis" -Guide Bettane 2008. "Jeg fatter ikke, hvorfor dette domæne ikke er bedre kendt i betragtning af, hvor gode vinene er. Men jeg skal ikke klage eller blot nævne dette i lyset af, at vinene til prisen er uovertrufne" -WineAdvocate.

Chablis ligger langt fra de øvrige vinbjerger i Bourgogne, midtvejs til Paris. Klimaet er køligt, hvad de 1400 indbyggere i den mest berømte landsby i Verden nok vil skrive under på: Hver eneste årgang, der laves af de klassiske hvidvin, er et mirakel!



François Servin -hans familie har dyrket vin her siden 1654! I dag laves nogle af Chablis' bedste vine

Det kan familien Servin skrive under på! Alexis Lichine helligede i sin genre-skabende bog "Wines of France" (1952) hele 4 sider til domænet.

Domænet ligger ved foden af Grand Cru bjerget. Familien har boet her siden 1654 og måske længe før.

I dag ledes godset af **François Servin** sammen med moderen Simone og et ungt hold ledet af **Marc Cameron**, en australier, der kom til Frankrig for at arbejde for FN, men blev bidt af vinlusen. Han måtte overgive sig og ægtede en ung dame fra Chablis...

François er uddannet ønolog og har arbejdet med sin far og farfar og selv ledet domænet siden 1998. Hans mål er at skabe den ultimative Chablis - og mange bl.a. Sarah Marsh mener, at målet er tæt på...

• **"Montée de Tonnerre"** -anses ofte for den bedste af de over 40 1.Crus. Skråningen er en naturlig forlængelse af Grand Cru bjerget. Her er samme jordbund og hældning mod solen (syd og vest). Servin ejer 2,75 hkt vendt stik syd, med gamle vinstokke i selve Montée de Tonnerre plus Chapelot, også del af Montée.

Vinen gærer i små tanke, hvor de også lagrer "sur lie" indtil tapping med kun én - meget let- filtrering.

"Meget rig aroma; god fylde, frisk og raceren, meget lang eftersmag". Vinen er flot efter 2-3 år, men har race og balance til at lagre 10-20 år.

En perfekt ledsager til fisk og skaldyr samt fjerkræ og andre lyse kødretter. Servér ved ca. 8-10°.

