

Energiske og talentfulle Pierrick Laroche vokste opp i Maligny, den nordligste landsbyen i Chablis, hvor hans far dyrket både korn og druer i åssidene - som da ble solgt til det lokale kooperativet. I 2006 uteksaminerte Pierrick fra ønologstudiene i Beaune, hvorpå han dro til Australia for en 'internship' før han returnerte til Chablis for å viderutvikle familievirksomheten som dyrker og vinmaker. Praksis ble endret til økologiske metoder, og første årgang under eget navn var i 2010 - med kun 2000 flasker produsert, og umiddelbar suksess med tre stjerner i den franske vinbibelen "Guide Hachette" i tillegg til beskrivelser som "one to watch" fra innsiderne. Allerede da ble han kjent for sine faste og mineraldrevne viner. I kjelleren fermenterer vinene langsomt og naturlig, før de gjennomgår naturlig malo. I dag har eiendommen totalt 25ha beplantet med vinstokker.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Dom. des Hates Chablis 1er Cru Vau de Vey</b> - Presis og konsentrert mineralsk fruktighet. Frisk og livlig. 'Mouthwatering', lang og konsentrert finish.	kr. 372,00	14985901	6089809	
<b>Dom. des Hates Chablis</b> - Typeriktig duft av sitrus med florale hint samt mineralske innslag (sjøsprøyt og kalk). Frisk og livlig, god konsentrasjon og salin mineralitet. Lang.	kr. 269,70	14987801	6089791	
<b>Dom. des Hates Chablis 1er Cru l'Homme Mort</b> - Kompleks og balansert, elegant og dyp. Uttalt mineralsk, aromatisk med fin modning, avrundet og kraftfull med fin syrestreng. Pent hint av fat. Lang.	kr. 384,20	14987901	6089825	