

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:
Dom. des Hates Chablis 1er Cru Vau de Vey - Presis og konsentrert mineralsk fruktighet. Frisk og livlig. 'Mouthwatering', lang og konsentrert finish.	kr. 372,00	14985901	6089809	
Dom. des Hates Chablis 1er Cru l'Homme Mort - 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	
Dom. des Hates Chablis - 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	