Maison Albert Sounit, Rully Blanc 1. Cru - Les Raclots, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits, men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, og priserne ligger i et langt mere sympatisk leje.

Domaine Albert Sounit

Maison Albert Sounit ligger i den charmerende vinby Rully i Bourgogne. Vinhuset har siden 1993 været danskejet. Huset laver en bred vifte af Bourgogne-vine: Crémant de Bourgogne samt hvide og røde Bourgogner fra Côte Chalonnaise. Husets motto er kvalitet frem for alt, og druerne til alle husets vine høstes manuelt (i hånd). Der arbejdes kun med druernes naturlige gær. Hvid- og rødvinene lagres på franske egetræsfade, og aftapning sker uden filtrering. I 2005 overtog Maison Albert Sounit vingården Domaine Bernollin i Montagny.

Vinen

Les Raclots ligger på samme skråning som La Pucelle og Les Chênes, den store, markante skråning vest for landsbyen Rully. Det er på denne markante skråning, at nogle af Rully's allerbedste 1. Cru vinmarker ligger.
Druerne til Albert Sounits Les Raclots opkøbes af familen Jeunet, der ejer langt størstedelen af denne 1. Cru mark. Da det var tidligere Jeunet-generationer, der oprindeligt byggede det vi i dag kender som Sounit-huset, er det både lidt specielt men også ærefuldt, igen at kunne optage denne vin i Sounit-porteføljen fra og med årgang 2015. Les Raclots er sammen med nabomarken mod nord, Rabourcé, de stejleste marker i Rully, og undergrunden består primært af kalk og sten. Vinen er derfor naturligt meget mineralsk. Les Raclots ligger lige ovenover Les Cloux marken, og den højere beliggenhed giver også lidt mere kølighed og mineralitet. Chardonnay-vinstokkene er ca. 35 år gamle, og vinen er vinificeret 100% i fad – en kombination af 300 liter og 228 liter fade – alle franske fade, hvoraf ca. 15% af fadene er nye. Rully Blanc 1. Cru - Les Raclots fra Albert Sounit har en smuk, blank og gylden farve. Bouqueten byder sig til med hvide blomster, let citrusfrugt og mineralske noter. Smagen besidder et godt syrebid, og er endvidere både cremet og blød, med en rank mineralsk eftersmag. En både fornem og majestætisk vin, der leder tankerne hen mod de kostbare og berømte hvidvinskommuner i Côte de Beaune.

Vinifikation:	Vinificeret 100% i fad – en kombination af 300 liter og 228 liter fade – alle franske fade, hvoraf ca. 15% af fadene er nye.
Smagenoter:	Bouqueten byder sig til med hvide blomster, let citrusfrugt og mineralske noter. Smagen besidder et godt syrebid, og er endvidere både cremet og blød, med en rank mineralsk eftersmag.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Skaldyr, Nordisk køkken, Østers, Kammusling

Rating:

2017	Din Vin Guide	92 Point

Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1007773
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %

Potentiale:	Op til 10 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr