Domaine Bernollin, Bourgogne Blanc - Sous la Roche, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underopdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Bourgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

Domaine Bernollin

Vingården, Domaine Bernollin ejes af Bourgognehuset Maison Albert Sounit og omfatter 14 ha. vinmarker i Montagny og Rully. Maison Albert Sounit overtog ejendommen i 2005 og siden er produktionen omlagt i respekt for miljø og omgivelser. I dag foregår produktionen efter reglerne, som er omfattet af "Agriculture Raisonée". Der anvendes udelukkende naturlig og økologisk gødning (ca. hvert 5 år). Maison Albert Sounit køber druer fra flere appellationer i Côte Chalonnaise. Disse druer høstes i videst muligt omfang af Domaine Bernollin's høstteam - og alle druerne vinificeres på Domaine Bernollin efter samme filosofi som Domaine Bernollins egne druer. Alle druer til såvel Crémant de Bourgogne som druerne til hvide og røde Bourgogner høstes i hånd. Under gæringen anvendes druernes naturlige "native" gær. Aftapning af husets hvide- og røde Bourgogner sker uden filtrering.

Vinen

Sous La Roche er navnet på parcellen, som ligger under det markante klippefremspring med udsigt over Domaine Bernollin og det sydlige Montagny. Markerne ligger på en relativt stejl skråning i naturlig forlængelse af Montagny 1. Cru markerne, blot nogle få hundrede meter mod nord. Jordbunden er kalkholdig. Vinen er lavet på 100 % Chardonnay, som håndplukkes. Efter presning og bundfældning hældes juicen direkte på franske egetræsfade, hvor vinen gærer og lagres i ca. 10 måneder. Under lagringen omrøres vinens bundfald jævnligt, hvorved vinen får større fylde og bliver mere rig på aroma. Denne proces kaldes ”batonnage”. Sous la Roche har en blomsterrig bouquet med mineralske toner og en fin sprød syre. Vinen er smuk, blank og lys gylden. Duften er karakteriseret ved hvide blomster og et snert citrus og abrikos. Fadet er meget fint integreret i smagen, som slutter med en tør og ren eftersmag og en fin lille fedme.

Vinifikation:	Ca. 10 måneders lagring på franske egetræsfade.
Smagenoter:	Blomsterrig bouquet med mineralske toner og en fin sprød syre – i duften findes hvide blomster og et snert af citrus og abrikos.
Anbefales til:	Fed fisk, Skaldyr, Østers, Asparges

Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1009327
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 5 år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr