

Maison Albert Sounit, Rully Blanc - Les Saint-Jacques, 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

Vinmarkerne dyrkes på en skråning med 10 % hældning mod øst/sydpøst, hvor jordbunden hovedsageligt består af brun lerjord blandet med småsten, kalk og sand. En sammensætning som giver en perfekt dræning. Vinstokkene på den parcel hvor Albert Sounits vin kommer fra, er plantede i 1985. Vinen blev 100 % gæret på træfade – 33 % er nye, 33 % 1 år gamle og 33 % 2 år gamle - og er, efter en 100 % malolaktisk gæring, lagret på sit "lie" (bundfald) i 10 måneder med løbende omrøringer. Vinen er aftappet uden klaring eller filtrering. Vinen har en meget delikat og en smule mineralsk duft med toner af flint og vanille. Med iltning kommer der også toner af hasselnødder og eksotiske frugter, som bliver ved i smagen, hvor vinen er både sprød og struktureret, men samtidig meget frugtrig. Eftersmagen er meget lang med en flot karakter af "crème brûlée" og igen mineralske toner. Det er en meget kompleks vin.

Vinifikation:

10 måneders lagring på træfade (33 % er nye, 33 % 1 år gamle og 33 % 2 år gamle)

Smagenoter:

Meget delikat og en smule mineralsk duft med toner af flint og vanille. Sprød og struktureret men samtidig meget frugtrig. Eftersmagen er meget lang med en flot karakter af "crème brûlée" og igen mineralske toner.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Fransk landkøkken

Rating:

2017	<i>Nordfyske</i>	*****
2017	<i>Din Vin Guide</i>	92 Point
2018	Vinexpressen.dk	92 Point
2020	La Revue du Vin de France	93 Point



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018133
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %

Potentiale: Kan gemmes i op til 5 år.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.albert-sounit.fr