

# Domaine Bernollin, Montagny 1. Cru - Les Chaniots, Bourgogne, Côte Chalonnaise, Magnum

## Côte Chalonnaise

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 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 Raisonnée". 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

Les Chaniots må anses for at være Domaine Bernollins flagskib. Domaine Bernollins parcel er på godt 1,7 ha, hvoraf en stor del er beplantet helt tilbage i 1928. Disse mere end 80 år gamle Chardonnay-vinstokke, giver en meget lille produktion, men druernes juice er til gengæld kolossalt koncentreret. Jordbunden består hovedsageligt af kalk. Druerne høstes som alle Sounits og Domaine Bernollins vine i hånd. Vinen er 100 % fadgæret og lagret i 12 måneder på fransk eg, hvoraf ca. 35 % af fadene er nye. Valget af fade er komplekst, både m.h.t. brænding, bødker, oprindelse (Vogeserne, Allier) og fadstørrelse (228 l. og 300 l.) med henblik på at opnå den optimale balance i forhold til vinens fylde, mineralitet, og frugt. Aftappet uden filtrering. Vinen er intens og kraftfuld med en meget fin mineralsk karakter. Les Chaniots er karakteriseret ved stor volumen og en velouragtig fedme og slutter med en fin sprød syre. Vinen er dejlig i sin ungdom, men den vil i kraft af sin fine syre udvikle større volumen og blødhed over 10 år.

Vinifikation:	12 måneders lagring på franske egetræsfade, hvoraf 35 % er nye.
Smagenoter:	Kraftfuld og intens vin med en meget fin mineralsk karakter – fyldig med en lækker fløjlsblød fedme der slutter med en fin sprød syre.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr
Rating:	
2017	<i>Din Vin Guide</i> <span style="float: right;"><i>91 Point</i></span>



## Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1019340
Område:	Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Restsukker:	1.9 gram/liter
Potentiale:	Kan nydes ung med vil udvikle sig fint over 10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.albert-sounit.fr">www.albert-sounit.fr</a>