Domaine Bernollin, Montagny 1. Cru - Vignes de 1928, 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

I 2010 startede Knud Kjellerup og hans team et hemmeligt projekt på Domaine Bernollin, der skulle demonstrere at hvidvinene fra Côte Chalonnaise sagtens kan måle sig med de bedste fra Côte de Beaune. Udgangspunktet var Montagny 1. Cru-marken Les Chaniot, der består af tre parceller: La Cabanne der er beplantet med 70-90 år gamle vinstokke, Jeune Vignes, en parcel hvor vinstokkene er omkring 30-35 år gamle, og endelig Vieilles Vignes-parcellen som blev beplantet i 1928. Tidligere var de tre parceller blevet høstet og vinificeret hver for sig, for at forstå og optimere udtrykkene fra hver enkelt parcel inden sammenstikningen. Vieilles Vignes-vinstokkene fra 1928, gav dog altid en unik og nærmest guddommelig koncentreret vin, med mineralitet og finesse, der i særlig grad blev understøttet af gæring og lagring i nye egefade. Projektet blev fra starten kaldt Vignes de 1928, og gik ud på at vælge det eller de bedste fade, med vin fra Vieilles Vignes-parcellen på Les Chaniot, og aftappe denne vin som et separat og unikt cuvée. De anvendte luksus-egefade på 228 liter er af typen Special Blanc, hvor træet er langtidstørret, med efterfølgende let og langsom brænding. Resultatet er den majestætiske og stærkt limiterede Vigne de 1928. En koncentreret og yderst intens oplevelse, hvor fed Chardonnay-frugt løftet af forfinet mineralitet og let røgede egenoter går op i en højere helhed. Vinen tåler sammenligning med det absolut bedste fra Meursault, Puligny- og Chassagne-Montrachet, hvorhen gættene da også går, når vinen smages blindt.

Vinifikation:	Lagret på luksus-egefade af typen Special Blacn.
Smagenoter:	Intens, fyldig og fed vin med en forfinet mineralitet og let røgede egenoter.
Anbefales til:	Ost, Fed fisk, Lyst fjerkræ, Fransk landkøkken, Gris

Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1019837
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 20 år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr