

Domaine Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Les Chaniots, 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 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> <i>91 Point</i>



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1023423
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %

Potentiale: Kan nydes ung med vil udvikle sig fint over 10 år.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.albert-sounit.fr