

Domaine Bernollin, Montagny 1. Cru - Les Coères, Bourgogne, Côte Chalonnaise

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

1. Cru marken Les Coères ligger på én af de bedste skråninger i Montagny. Marken er orienteret mod øst, og ligger nabo til Les Chaniots. Domaine Bernollins parcel på 1 ha. er beplantet med Chardonnay. Vinstokkenes alder er i gennemsnit omkring 50 år gamle, og giver dermed en rigtig god og koncentreret vin. Jordbunden er meget kalkholdig, hvilket giver vinen en rank og mineralsk karakter. Druerne høstes som alle Domaine Bernollins vine i hånd. Alt efter årgangens lune er 40 % - 60 % af vinen gæret og lagret på franske egetræsfade i ca. 10 måneder, og resten er vinificeret ved lav temperatur på ståltank, hvorved vinen opnår ekstra blomst og frugt. En klassisk Bourgogne som på fornem vis udtrykker Bourgognes klassiske dyder: finesse og elegance! Montagny 1. Cru Les Coères er smuk blank gylden. Bouquetten er meget intens og blomsterrig. Smagen er klokkeren og rank med meget fine mineralske toner. Fin sprød syre.

Vinifikation:	Delvis lagret ca. 10 måneder på franske egetræsfade.
Smagenoter:	Klassisk Bourgogne som på fornem vis udtrykker finesse og elegance – rank og mineralsk med en intens og blomsterrig bouquet.
Anbefales til:	Fed fisk, Skaldyr, Østers, Asparges, Kammusling
Rating:	
2017	<i>Din Vin Guide</i> <i>91 Point</i>



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018130
Område:	Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Restsukker:	1.9 gram/liter
Potentiale:	Kan nydes ung men kan også gemmes i op til 10 år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr