

Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Vieilles Vignes, 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.

Maison 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. Vingården omfatter i dag 12 ha. vinmarker og et fuldt moderniseret cuverie. Siden 2005 er alle Sounits vine vinificeret på Domaine Bernollin – såvel druer fra egne marker som købte druer.

Vinen

Maison Albert Sounit har siden overtagelse af Domaine Bernollin i 2005 målrettet forsøgt at frembringe langt mere intense og komplekse vine. Det er bl.a. sket igennem hård beskæring og dermed lavt udbytte med øget koncentration til følge. Druerne høstes i hånd, hvorved den første sortering allerede sker i vinmarken. Hos Maison Albert Sounit er vi af den opfattelse, at vi kan øge vinens samlede kvalitet og oplevelsesniveau ved gæring og lagring på egetræsfade. Alle Sounits vine høstes i hånd, - således også Montagny 1. Cru. Druerne kommer fra den del af "Chaniots" marken, der kaldes "La Cabanne". Vinstokkene er i gennemsnit over 50 år gamle, og de ældste er formodentligt mere end 70 år gamle. Det vil sige meget lavt høstudbytte med stor koncentration til følge. Vinen er 100% gæret på 300 liter egetræsfade. Ingen nyt fad, - men udelukkende på 3 – 4 år gamle fader for at understøtte vinens frugt og mineralitet og samtidig give vinen den bund og volumen, som opstår ved fadgæring. Vinen er aftappet uden filtrering efter 10 måneders fadlagring.

Vinifikation:	100% gæret på 300 liter egetræsfade
Smagenoter:	Indtagende blomsterduft med fine noter af nektar og en dejlig fersken-abrikos bouquet. Fyldig og intens i smagen med en rank og mineralisk eftersmag og en god syre balance.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Asparges



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018171
Område:	Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes indenfor et par år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr