

Domaine Albert Sounit, Bourgogne Blanc - Les Vignes de la Roche, 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

<h3>Maison Albert Sounit</h3>

Vingården hed oprindeligt Domaine Bernollin, og blev med sine 14 ha vinmarker i Montagny og Rully købt af Knud Kjellerup og hans Bourgognehus Maison Albert Sounit i 2005. Umiddelbart efter købet blev produktionen omlagt i respekt for miljøet. I dag foregår produktionen efter reglerne, der er omfattet af Agriculture Raisonnée, med henblik på at blive økologisk certificeret i løbet af de kommende år. På markerne anvendes der således udelukkende naturlig og økologisk gødning.

Maison Albert Sounit køber druer fra flere appellationer i Côte Chalonnaise. Disse druer høstes i videst muligt omfang af domænets høstteam, og alle druerne vinificeres på gården i Jully-les-Buxy efter samme filosofi som Domaine Albert Sounits egne druer. Alle druer til såvel Crémant de Bourgogne som druerne til hvide og røde Bourgogner høstes i hånden. Under gæringen anvendes der udelukkende druernes naturlige gær. Aftapning af husets hvide- og røde Bourgogner sker uden filtrering.

<h3>Vinen</h3>

Les Vignes de la Roche, som vinen hedder, ligger under det markante klippefremspring på en relativt stejl skråning i naturlig forlængelse af Montagny 1. Cru markerne, blot nogle få hundrede meter mod nord.

Druerne er høstet fra de kalkholdige parceller La Cassine, La Guiche og Les Pinacles – sidstnævnte er Montagny Villages, som de klassificeres for at øge kvaliteten på husets Bourgogne Blanc.

Vinen er lavet på 100 % Chardonnay, som håndplukkes. Efter presning og bundfældning hældes juicen direkte på franske egetræsfade, hvor vinen gærer og lagres i ca. 10 måneder. Under lagringen omrøres vinens bundfald jævnlige, hvorved den får større fylde og bliver mere rig på aroma. Denne proces kaldes "batonnage". Les Vignes de la Roche har en blomsterrig bouquet med mineralske toner og en fin sprød syre. Vinen er smuk, blank og lys gylden. Duften er karakteriseret ved hvide blomster og en snert af citrus og abrikos. Fadet er meget fint integreret i smagen, som slutter med en tør og ren eftersmag og en fin fedme og elegance.

Vinifikation:

Ca. 10 måneders lagring på franske egetræsfade.



Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1023171
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Web:	www.albert-sounit.fr

Smagenoter:	Les Vignes de la Roche har en blomsterrig bouquet med mineralske toner og en fin sprød syre.	
Anbefales til:	Fed fisk, Skaldyr, Østers, Asparges	
Rating:		
2020	<i>La Revue du Vin de France</i>	<i>90 Point</i>
2020	<i>Bourgogne Aujourd'hui</i>	<i>Vin Exceptionnel</i>