BROCARD
Vins et Vignobles de Chablis
depuis 1973

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 7 mdr. på ståltanke.
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03833022535
Anbefales til:

2025 BOURGOGNE CHARDONNAY ØKO

Domaine Jean-Marc Brocard

Distriktet
I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af vinentusiaster over hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men i de seneste år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne derfor desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter de Gamay-baserede rødvine fra den sydligste del af Bourgogne som et kapitel for sig selv. Mens AOP/AOC Bourgogne dækker hele Bourgogne-regionen, er der i alt 13 forskellige yderligt opdelte, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er: Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Hautes Côtes de Nuits/Beaune og Côtes d'Auxerre. Alle disse regionale AOC/AOP-er har "Bourgogne" foran regionens navn, men her får man altså en geografisk mere præcis oprindelse for vinene, og kan derfor forvente mere egnstypicitet i disse.

Producenten
Jean-Marc Brocard grundlagde i 1973 domainet af samme navn og tilplantede samtidig 0,6 ha. med Chardonnay-vinstokke omkring Sainte Claire-kirken i landsbyen Préhy i Chablis-distriktet. Derefter købte han løbende, når lejligheden bød sig, små parceller i forskellige vinmarker i området, og i dag råder vinhuset over ca. 240 ha. vinmarker i Chablis- og Auxerrois-området. I 1997 blev sønnen, Julien, også tilknyttet den daglige drift, og i dag er det ham som har overtaget ansvaret for dyrkningen og vinificeringen, men stadig godt hjulpet af sin far.

Den ingeniør-uddannede Julien, med stor interesse for økologi og biodynamik, påbegyndte straks i 1997 en overgang til disse dyrkningsmetoder på en enkelt vinmark på 11 ha. Aktuelt dyrkes nu ca. 80 ha. vinmarker økologisk (Agriculture Biologique) og 40 ha. efter biodynamiske forskrifter (Demeter), men det er planen, at alle 240 ha. vinmarker med tiden skal dyrkes biodynamisk. Domaine Jean-Marc Brocard er i dag anerkendt som det største familieejede vinhus i Chablis, og samtidig en af de største producenter af økologiske/biodynamiske vine i området. Den historiske Sainte Claire-kirke, hvor det hele begyndte, udgør stadig det naturlige centrum for ejendommen.

Vinene fra Domaine Jean-Marc Brocard bliver ofte fremhævet for deres særlige karakterfuldhed samt deres enestående aroma, finesse og mineralitet.

Produktet
Domaine Jean-Marc Brocard henter Chardonnay-druerne til denne vin fra forskellige økologiskdyrkede parceller på ejendommen, på vinmarker i områderne Chablis og Auxerre. Her prioriterer man finesse og elegance, og man vælger derfor primært yngre vinstokke, eller skråninger som vender mod nord og nordøst.

Druerne høstes med moderne, skånsomme høstmaskiner og presses umiddelbart efter ankomsten til kælderen. Mosten gæres naturligt på ståltanke med druernes egne gærceller og modnes derefter i 6 måneder på ståltanke, uden omrøring. Aftapningen foregår i kælderen efter en naturlig bundfældning, og en ganske let filtrering, hvis nødvendigt.

Bourgogne Chardonnay har en flot, lysgylden farve med et grønligt skær. Vinen er ret elegant i duften, med lækre, umiddelbare nuancer af citrusfrugter, hvide ferskner og passionsfrugt. Smagen er sprød og virker tilpas fed og struktureret med en dejlig, mineralsk og en smule saltet karakter til sidst. En meget appetitvækkende hvidvin.

Serveres som velkomst, til salater, skaldyr eller fisk samt lyst kød. Prøv den også til gedeost.

NATUR·KVALITET·FREMTID
RESPEKT

VINOBLE