GOISOT
GUILHEM ET JEAN-HUGUES

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 10 mdr. "sur lie" på ståltanke.
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03605422335
Anbefales til:

2023 BOURGOGNE COTES D'AUXERRE BIO AOC

Goisot

Distriktet
Området, som ligger omkring byen Auxerre mellem Paris og Dijon, var indtil det 19. århr. Bourgognes vigtigste vindistrikt og et af de ældste i Frankrig. Området udgjorde dengang hele ca. 40.000 ha. og var Paris' største rødvinsleverandør, indtil det i 1886-1890 blev hårdt ramt af sygdomme som vinmeldug og Phylloxera. I dag dyrkes der vin på ca. 7.500 ha. og hvidvinene udgør den største del af produktionen.

Den mest berømte appellation i Auxerre er naturligvis Chablis, men i bakkerne i Côtes d'Auxerre sydvest for Chablis finder man det samme kontinentale klima med varme somre og kolde vintre, og de samme jordbundsforhold med kalkklipper og lerholdige lag blandet med aflejringer af fx østersskaller. Alt dette giver perfekte forhold til dyrkning af klassiske grønne druer som Chardonnay og Aligoté, men også Sauvignon Blanc og Sauvignon Gris (begge sidstnævnte i AOC Saint-Bris). Til rødvinene anvender man Pinot Noir, Gamay og den mere sjældne Cesar. I AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre langs floden Yonne producerer man rødvine (117 ha.) og rosévine (5 ha.) på Pinot Noir samt hvidvine (84 ha.) på Chardonnay. De bedste hvidvine fra Côtes d'Auxerre kan måle sig med nogle af de bedste fra Chablis. Stilen er en anelse mere 'kødfuld' og de kan være ganske komplekse.

Producenten
Som det ofte er tilfældet hos mange små vinavlere i Frankrig, arbejder også flere generationer sammen hos Goisot, nemlig forældrene Jean-Hugues og Ghislaine samt sønnen Guilhem og dennes hustru, Marie. Familiens ejendom ligger i den lille middelalderlandsby Saint-Bris le Vineux i den nordligste del af Bourgogne lige sydøst for byen Auxerre. Den har været i familien Goisots eje i mange generationer siden det 14. århundrede, og Jean-Hugues overtog således gården efter sin far i 1979.

Domaine Goisot har i mange år praktiseret en miljøvenlig dyrkning i vinmarkerne, og det var derfor en stor glæde for familien at opnå den økologiske certificering (ECOCERT) i 2001. Filosofien med at passe godt på naturen fik yderligere substans, da man gik over til biodynamiske dyrkningsmetoder, og i 2005 - samme år som sønnen Guilhem indtrådte i firmaet - fik Domaine Goisot således sin biodynamiske certificering (DEMETER).

Familien Goisot ejer i dag 30 ha. vinmarker fordelt i kommunerne Saint-Bris, Irancy og Chablis. Far og søn arbejder utrætteligt for at producere den bedst mulige kvalitet: Udbyttet holdes generelt meget lavt, der praktiseres homøopatiske og naturlige metoder i markerne, og der høstes udelukkende med håndkraft.

Goisots filosofi er klassisk 'minimalistisk' med brug af druernes egen naturlige gær samt en lang og skånsom forædlingsproces, inden vinen frigives. Vinene bliver hverken klaret eller filtreret.

Produktet
Goisot henter Chardonnay-druerne til denne Côtes d'Auxerre fra en biodynamiskdyrket parcel på ejendommen, med vinstokke som er 10-30 år gamle, og med en eksponering mod syd. Højden er på ca. 225-250 m.o.h., og undergrunden er meget klassisk for området, med mergel, hårde, hvide kalksten med masser af fossiler (bl.a. østers), ler og muld.

I kælderen praktiseres en naturlig vinificering, med en gæring med druernes egne gærceller, en naturlig bundfældning og ingen filtrering. Modningen er nøje tilpasset den enkelte vin, og for denne cuvée bruger man udelukkende temperaturregulerede ståltanke for at bevare vinens typicitet og Chardonnays sarte og cremede karakter. Af samme grund undgår man omrøringer under hele processen.

Côtes d'Auxerre Blanc har en flot strågylden farve. I duften finder man elegante nuancer af akacieblomster, citrusfrugter og modne, tropiske frugter samt en kølig, mineralsk (kalksten) stil, som minder lidt om en Chablis. I smagen finder man sprøde nuancer af hvide ferskner, litchi og passionsfrugter, mango, kanel og vanilje. Vinen har en god harmoni mellem tørhed, mineralitet og elegance.

Vinen egner sig fint til fjerkræ, lyst kød, fisk og skaldyr. Nyd den i sin ungdom eller lad den ligge i nogle år, hvorved den vil vinde i kompleksitet og dybde. Serveringstemperatur: 10-12°C.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

VINOBLE