2025 CHARDONNAY

Maison de La Villette

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 9 mdr. på ståltanke.
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 01200322535

Distriktet
Vin de France (VdF) er den nye klassifikation (fra 2012) for det, som før i tiden hed Vin de Table (VdT), nemlig vine som er produceret i Frankrig, men falder udenfor de andre appellationer. En stor nyhed i Frankrig er, at det nu er fuldt tilladt at give oplysninger på etiketten for en "Vin de France" om den (de) anvendte druesort(er) i vinen, og i øvrigt årgangen.

Vin de France-vine er oftest blandingsvine fra forskellige områder, hvor kvaliteten afhænger af producenten som udvælger og aftapper vinen. Men det kan også være fremragende "garage" vine, hvor kendte (eller mindre kendte) producenter f.eks. bruger andre druer end de tilladte i deres AOP (Appellation d'Origine Protégée) eller IGP (Indication Géographique Protégée). Det kan osgså være vine, som ikke har opnået godkendelse i en af de mere fornemme appellationer. Man kan altså finde perler blandt Vin de France-vine! Bemærk at for Vin de France må evt. regionsoprindelsen ikke fremgå af etiketten.

Producenten
Maison de la Villette er navngivet efter et af de mest populære kvarterer i Paris, beliggende i den nordlige del af byens centrum, langs Canal de l'Ourcq. Indtil 1970'erne befandt sig her et af byens slagterier og et af de største markeder, hvor man tilnærmelsesvist kunne finde alle de fødevarer og vine, som hjertet (eller maven!) kunne begære. Hertil kom således specialiteter fra alle regioner af Frankrig, med pram eller vogn, og blev distribueret videre til andre markeder eller leveret til de mange hyggelige caféer og restauranter. "Le ventre de Paris" - Paris' mave, kaldte man området. I dag har man omdannet området til en park med flere kulturelle tilbud - noget som tiltrækker mange turister. For pariserne vil La Villette dog blive ved med at være et symbol på Frankrigs livsglæde og folkelige gastronomi.

Vinene i denne serie kommer fra flere af Sydfrankrigs klassiske vinområder nord for Pyrenæerne, fra Gascogne i sydvest til Languedoc i sydøst. Teamet bag vinhuset Badet-Clément (nu kaldet Delaunay Vins & Domaines) har stor erfaring i sydfranske vine (og Bourgogne!), og de udvælger druerne hos lokale dyrkere med hvem, man har faste aftaler, og samme team foretager derefter vinificeringen og aftapningen. De forskellige oprindelser giver rigtig god mulighed for at producere harmoniske vine foruden ved at sikre større kontinuitet i kvalitet og stil i disse.

Filosofien er enkel: Vinene skal være umiddelbare og klassiske i forhold til druesorter og herkomst samt give "value for money".

Produktet
Maison de la Villettes Chardonnay er lavet på 100% Chardonnay-druer fra marker, dels på kølige, nordlige skråninger ved Pyrenæerne i Sydvestfrankrig, dels ved Middelhavets kyst, længere mod øst, hvor klimaet er varmere. De to oprindelser giver en god harmoni i stilen.

Den forholdsvis korte (10-12 dage) gæring foregår på en kombination af brugte franske og amerikanske træfade. Kun ca. halvdelen af blandingen gennemgår en malolaktisk gæring, dette for at bevare en del af vinens naturlig syre og bid. Derefter bliver vinen modnet i 10 måneder med sit "lie" (bundfald) på ståltanke. Det er de umiddelbare, aromatiske og sprøde nuancer, man prioriterer i denne vin.

Vinen har en flot, blank, lysgylden farve. Duften er umiddelbar og aromatisk, med god friskhed og lækre toner af citrusfrugter, hvide blomster og grønne pærer i duften. Smagen er tør, en smule saltet, med god mineralitet og sprødhed samt lækre eksotiske toner i eftersmagen, med diskrete nuancer af vanilje og ristede nødder. Der er god balance mellem friskhed og fedme. Serveres til skaldyr- og fiskeretter eller til lyst kød.