

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 10 mdr. i på franske træfade (228 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03710222135



2021 LADOIX BLANC

Domaine Jean-Pierre Maldant

Distriktet

Ladoix-Serrigny kommune ligger på grænsen til Côte de Nuits, i det nordlige Côte de Beaune, ved foden af Corton bjerget. Vinmarkerne ligger i en højde af 220-360 m. og vender mod øst eller sydøst. Jordbunden består hovedsageligt af kalk, mergel og en smule ler, hvor man producerer hvidvin. Hvis alle vine, som produceres i kommunen, hed Ladoix, ville distriktet uden tvivl være mere kendt (og sikkert også dyrere), end det er i dag. To Grands Crus (Corton og Corton-Charlemagne) ligger nemlig delvist i kommunen, og det samme gør seks 1. Cru-marker solgt som Aloxe-Corton.

Ladoix (AOP rød eller hvid - de røde kan også sælges som Ladoix-Côte de Beaune) dækker 118 ha. vinmarker til de røde og 10 ha. til de hvide. De røde er i den bløde Beaune stil, mere raffinerede og diskrete end kraftige. De er meget aromatiske og kan have nuancer af hindbær og kirsebær. Ladoix 1. Cru er kraftigere og har mere gemmepotentiale. De hvide har som regel godt af lidt alder og får nuancer af sharonfrugter, friske figer og valnødder.

Producenten

Familien Maldant har siden 1895 og i fem generationer produceret vin i Ladoix-Serrigny samt i et par nabokommuner. Men det var først i 1998, at man selv begyndte at aftappe en del af vinene på flaske og selv forestod salget af disse. Før solgte man hele produktionen til vinfirmaer/negocianter, som stod for aftapning og videresalg - en praksis som tidligere var det mest almindelige i Bourgogne, og som stadig praktiseres i dag men dog i stadig mindre og mindre omfang.

Årsagen til, at familien Maldant ikke selv aftappede vine, var primært et ressourcspørgsmål. Ved siden af produktionen af vine fra egne vinmarker, dyrkede familien nemlig også nogle vinmarker tilhørende det berømte hospital i Beaune "Hospices de Beaune". Måske den bedste anbefaling for vingården, da det kun er nøje udvalgte vinbønder i området, som får tildelt dette særlige privilegium. Det var derfor ikke uden stærke følelser, at familien i 1998 afsluttede dette særlige samarbejde for at hellige sig sin egen produktion og salg af vinene fra ejendommens i dag 10 ha. vinmarker, beliggende i distrikterne Ladoix, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune og Aloxe-Corton.

I dag er det Pierre-François Maldant, som står ved roret. Det mangeårige samarbejde med Hospices de Beaune er måske en del af forklaringen på den omhu og præcision, som familiens parceller bliver dyrket med. Nogle af parcellerne er beplantede med 50-70 år gamle vinstokke, mens andre er blevet beplantet løbende, men altid med de bedste kloner af Pinot Noir og Chardonnay.

I vinmarkerne prioriterer man manuelt arbejde og pløjning, og har således bl.a. afskaffet anvendelse af ukrudtsmidler. Hele høsten foregår manuelt, og druerne transporteres i små kasser til vingården. I kælderen er alt indrettet således, at man fuldt ud kan fremelske de forskellige appellationsers særlige kvaliteter og stilarter i vinene. Domaine Jean-Pierre Maldant er kendt for at frembringe klassiske, komplekse og potentialerige Pinot Noir-vine, som er i en klasse for sig.

Produktet

Ladoix-hvidvine er lidt en hemmelighed i appellationen og produceres kun på i alt 10 ha. Domaine Jean-Pierre Maldant plantede 0,5 ha. med Chardonnay i slutningen af 1990'erne, fordelt på to såkaldte "Lieu-dit"-vinmarker "Les Ranches" (nord for landsbyen Ladoix-Sérigny) og "Les Chaillots" (nordvest for landsbyen). Begge parceller ligger på en stenrig undergrund af kalk, rødt ler og mergel, som er kendt for at give sprøde, strukturerede og mineralske vine.

Druerne fra de to parceller høstes og vinificeres separat, efter en delvis afstilkning, en kold, skindmaceration i 24 timer og en skånsom presning. Efter gæringen på ståltanke, bliver vinen modnet i 10 måneder på klassiske, brugte Bourgogne træfade (228 l.).

Ladoix Blanc har en flot, blank, lysgylden farve. Duften er ret aromatisk og mineralsk, med cremede nuancer af akacieblomst, passionsfrugt, kiwi og hvid fersken. I smagen udvikler vinen toner af lime, kvæde, grønne pærer og friske figer. Den er både kødfuld, struktureret og fed, med god friskhed og tørhed til sidst. Serveres til skaldyr (fx østers), fisk, lyst kød og til modne oste.

