



## 2022 MACON CHAINTRÉ ØKO

### Domaine Dominique Cornin

#### FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. "sur lie" på ståltanke

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03710722235

Anbefales til:



#### Distriktet

Mâconnais ligger omkring byen Mâcon i det sydlige Bourgogne, og byder på et af de smukkeste landskaber i Bourgogne med masser af slotte, historiske landsbyer, gamle klostre, små vidunderlige restauranter - og i øvrigt gode cykelstier! Distriktet starter med bløde bakker mod nord, men landskabet skifter til imponerende klipper ved Vergisson og Solutré længere mod syd. Vinmarkerne ligger mere spredte her end længere nordpå, nyder godt af et generelt mildere klima og er placerede, hvor jordbunden er mest velegnet. Jordbunde med et højt indhold af hvidt/brunt ler, kalkaflejringer og sand er mest udbredte og egner sig perfekt til Chardonnay, mens Gamay og Pinot Noir trives bedst på en undergrund af rødt kalk, mergel og smuldrende granit. Mâconnais-vinene har på det seneste oplevet en fortjent renaissance, og selve området er fantastisk at gå på opdagelse i.

Regionen producerer primært hvidvine, men også rosé- og rødvine og byder på adskillige appellationer. Den regionale Mâcon AOC/AOP-appellation udgør en trekant mellem Tournus, Cluny og Mâcon, dækker ikke mindre end ca. 90 kommuner, og byder derfor på stor diversitet i vinene. 27 af disse kommuner/landsbyer har ret til at tilføje deres navn efter Mâcon, fx Mâcon-Azé, Macon-Igé, Macon-Lugny, Mâcon-Fuissé eller Mâcon-Chaintré. Den regionale Mâcon-Villages AOC/AOP-appellation omfatter visse vinmarker i 83 kommuner men er begrænset til hvidvine lavet på Chardonnay. Nogle af disse kommuner - Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran og Viré-Clessé har ret til at producere hvidvine under deres egen AOC/AOP-appellation, og nogle vinmarker i de 3 Pouilly-appellationer er nu tilmed blevet klassificeret som 1. Cru (2020 for Pouilly-Fuissé og 2024 for Pouilly-Loché og Pouilly-Vinzelles).

#### Producenten

Bag Domaine Dominique Cornin, i Chaintré i Maconnais, finder man brødrene Dominique & Romain Cornin, som i 1998 sluttede sig til deres far, og samtidig gik i gang med økologisk dyrkning af familieejendommens ca. 10 ha. vinmarker. Det betød bl.a. at man herefter gik over til pløjning med hest, delvist manuelt markarbejde omkring vinstokkene, bandlysning af ukrudtsmidler men anvendelse af naturlige bekæmpelsesmidler mod sygdom og insekter - bl.a. i form af urte-macerationer (fx brændenælde, padderok og røllike).

I 2003 opnåede man økologisk certificering (AB-Agriculture Biologique), og samtidig forsøgte man sig desuden med biodynamisk dyrkning på en enkelt hektar vinmark. Resultatet var så overbevisende, at man senere er gået over til at bruge de biodynamiske teknikker på alle vinmarkerne.

Vinificeringen foregår med samme store opmærksomhed og præcision som i vinmarkerne. Druerne håndplukkes og bringes forsigtigt til kælderen, hvor de presses langsomt i luftpresse for at bevare mest muligt af deres aroma, smag og karakter. Herefter foretages en spontan gæring på ståltank med druernes egen vildgær efterfulgt af en modning "sur lie" (med bundfald) i 12 til 24 måneder, hvilket tilfører vinene mere friskhed og præcision, men også fedme og kompleksitet - især når modningen foregår på træfade (600 l. og 228 l.). Aftapningen foretages for de fleste vines vedkommende uden forudgående klaring og filtrering. Alt dette for at bevare Chardonnay-druernes aroma og kompleksitet samt hver parcels unikke personlighed.

Det sidste er bestemt ikke uden betydning, når man som hos Cornin stadig dyrker parceller med vinstokke, hvoraf nogle blev plantet helt tilbage i 1920 og 1936! Vinhuset Domaine Cornin placeres ofte blandt eliten i Macon-området.

#### Produktet

Mâcon-Chaintré laves på Chardonnay-druer fra forskellige parceller ved foden af Chaintré-skråningen. Vinstokkene er plantet mellem 1968 og 1985 og dyrkes med en Guyot-opbinding med en enkelt gren, noget som begrænser udbyttet og derved giver mere koncentration i druerne. Kombinationen af de forskellige stile fra hver parcel, de ældre vinstokke og den ler- og kalkholdige undergrund giver meget komplekse og harmoniske Chaintré-vine.

Som altid på Domaine Cornin er druerne håndplukkede ved deres fulde modenhed og gæret med deres egen gær i ståltanke, hver parcel for sig. Derefter bliver vinene modnet "sur lie" i 12 måneder på samme type ståltanke. Efter sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller, foretages ingen klaring og kun en ganske let filtrering inden aftapning.

Mâcon-Chaintré-vine er ofte delikate, afrundede og blomsterrige i duften samt strukturerede og en smule "vilde" i smagen. Domaine Cornins "basis"-udgave er ingen undtagelse. Det er en vin til Chardonnay-entusiaster, som elsker



VINOBLE