



2022 MACON FUISSE BRUYERES ØKO

Domaine Dominique Cornin

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. "sur lie" på ståltanke

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03714022235

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-Fuissé "Les Bruyères" laves på Chardonnay-druer fra en enkelt parcel i kommunen Fuissé. Vinstokkene er plantet mellem 2011 og 2015 og dyrkes med en Guyot-opbinding med en enkelt gren, noget som begrænser udbyttet og derved giver mere koncentration i druerne. Som altid på Domaine Cornin er druerne håndplukkede ved deres fulde modenhed og gæres med deres egen gær i ståltanke. Derefter bliver vinen modnet "sur lie" i 12 måneder på samme type ståltanke. Vinen gennemgår ingen klarering eller bundfældning og er kun filtreret ganske let inden aftapning.

Mâcon-Fuissé "Les Bruyères" har en flot, blank, gylden farve. I duften finder man en klingende renhed, med friske nuancer af vilde, hvide buskblomster (tjørn, kaprifolie), citrusfrugter og sylrige tropiske frugter. Smagen er mere afrundet og cremet, med en god balance mellem sprødhed og velour. Den er tør, nervefuld og kompleks, med en lækker, lang, mineralisk og appetitvækkende eftersmag. En meget charmerende vin, som samler Côtes de Beaunes mineralitet og dybde og Pouillys smørrede og næsten eksotiske karakter.

