



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på egefade af 500 l.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03809022135

Anbefales til:



2021 MARSANNAY BLANC COLLECTION ØKO

Domaine Huguenot

Distriktet

AOC Marsannay blev oprettet i 1987 og er således en af de yngste appellationer i Bourgogne. Den strækker sig fra det nordligste distrikt i Côte de Nuits og til syd for byen Dijon i kommunerne Marsannay-la-Côte, Chenôve og Couchey. Vinmarkerne vender mod øst, sydøst og syd og er anlagt på bløde skrånninger i en højde af 255-390 m.o.h. Undergrunden består af tidligere aflejringer med en del småsten, kalk og ler, som giver god dræning i dybden. Dette giver gode forhold for især Pinot Noir (i alt ca. 207 ha. til rødvine og 13 ha. til rosévine). Enkelte parceller giver desuden fremragende hvidvine på Chardonnay (i alt 46 ha.). Specialiteten i området er meget frugtrige og sprøde rosévine med en flot lyserød/pink farve. De røde Marsannay vine må gerne have nogle år på bagen, mens hvide og rosé Marsannay-vine er mere umiddelbare og er allerede fremragende i deres ungdom.

Kommunen har for nyligt ansøgt om 1. Cru-status for 14 af de bedste vinmarker i AOC'en, som for de fleste ligger øverst på skrånningen. Allerede i 2012 udråbte en af de mest respekterede vintersperter i Frankrig, Michel Bettane, Marsannay-distriktet som "Årgangens bedste Appellation". Bourgogne-entusiaster betragter i dag Marsannay for et meget potentialerigt distrikt, hvorfra man stadig kan få Bourgogne-vine til overkommelige priser.

Producenten

Familien Huguenot producerede vin i Marsannay allerede inden den franske revolution i 1789, så nogle af de aktuelle vinmarker har været dyrket af den samme familie i 10 generationer og i mere end 200 år. Det kan man kalde kontinuitet! Ejendommen fik nogenlunde sin aktuelle størrelse i slutningen af 1960'erne, hvor Jean-Louis og Eliane Huguenot - forældrene til den nuværende ejer, Philippe Huguenot - øgede familiens vinmarksbesiddelser fra 5 til 23 ha. De enkelte parceller fordeler sig i dag i kommunerne (villages) Marsannay, Fixin og Gevrey-Chambertin og herunder i sidstnævnte en lille parcel i Grand Cru "Charmes-Chambertin" som toppen af kransekagen.

Philippe arbejdede i flere år sammen med sin far, inden han fuldførte en uddannelse i ønologi og efterfølgende overtog vingården i 1993. Allerede i faderens tid påbegyndtes en gradvis omstilling til økologisk produktion. I 2007 var man nået til en økologisk produktion på 50% af ejendommen, og med årgang 2013 opnåede man på Domaine Huguenot en 100% økologisk certificering af hele produktionen (i dag ca. 120.000 flasker årligt).

Vinene fra Domaine Huguenot kombinerer på bedste vis den klassiske bourgognestil med den mere moderne - de er på en gang yderst elegante, komplekse og finessefyldte men samtidig mørke, fyldige og koncentrerede.

Produktet

Den hvide Marsannay fra Domaine Huguenot er lavet på Chardonnay-druer fra 4 forskellige økologiskdyrkede parceller i "Lieux-dits"-vinmarkerne "En Grand Bois" (tæt på landsbyen Marsannay), "Le Parterre" (i den sydlige del, øverst på skrånningen), "Aux Genelières" (i den sydlige del, øvre del af skrånningen - kandidat til 1. Cru) og "Au Champ Salomon" (sydvest for landsbyen - kandidat til 1. Cru). Den gode beliggenhed af de forskellige parceller, som alle ligger på skrånningen med forskellige typer kalksten i undergrunden, og er beplantet med 30-40 år gamle vinstokke, giver en enestående kilde af kvalitetsdruer til denne vin.

Håndplukningen ved fuld modning og transporten af druerne foregår i små kasser, med en yderligere selektering på et sorteringsbord ved ankomsten til kælderens. Efter en klassisk afstikning og en skånsom presning gennemgår mosten fra de forskellige parceller en gæring på tank med druernes egne gærceller. Vinene bliver til sidst modnet i 12 måneder i franske træfade af 500 l. og efter sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller yderligere i 2 måneder på tank.

Vinen har en blank, gylden farve. Duften er moden og kompleks, med lækre nuancer af citrusfrugter, gule frugter (fersken, abrikos) og en smule vanilje. Smagen er sprød og delikat først, men udvikler hurtigt dybere og mere intense toner med iltning i glasset. Vinen slutter med en lang eftersmag, hvor man fornemmer god tannin og mineralitet.

Server vinen til fiske- og skaldyrretter (fx kammuslinger) samt til lyst kød med cremede, lyse saucer. Prøv den også til gedeost. Serveringstemperatur: 10-12°C

