



## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12-15 mdr. på tæfede (228 l., 1 år gamle).

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03824222235



## 2022 MONTHÉLIE BLANC COMBE DANAY

### Les Parcelles de Saulx

#### Distriktet

Sammen med nabodistriktet Auxey-Duresses er Monthélie AOC/AOP et af de mest oversete områder i det sydlige Côte de Beaune. Dets geografiske beliggenhed – lidt væk fra hovedvejen og i nærheden af Meursault, hvor alle strømmer til – gør, at vinene derfra er mindre efterspurgte og derfor ofte meget rimelige i prisen i forhold til kvaliteten.

Monthélie vinmarkerne breder sig på sydvendte skråninger langs Combe de Saint-Romain, den dal som danner grænsen mellem rødvinmarker mod nord (Volnay og Pommard) og hvidvinmarker mod syd (Meursault, Puligny og Chassagne). Jordbunden i distriktet er meget fattig ligesom i nabodistrikterne Volnay, Meursault og St. Romain. Dette giver perfekte forhold til kvalitetsvine. Monthélie-appellationens ca. 125 ha. producerer især rødvin (hvoraf ca. 33 ha. er i 1. Cru), mens ca. 20 ha. (hvoraf ca. 3,5 ha. i 1. Cru) producerer hvidvine, som er lidt i stil med Meursault. Rødvine er ofte ret delikate, med lækre nuancer af violer, pæoner, kirsebær og solbær. De sammenlignes ofte med vinene fra Volnay.

#### Producenten

Bag Négociant-vinhuset "Les Parcelles de Saulx" finder man Domaine Belleville i Rully og Manoir Murisaltien i Meursault, som her tilbyder eksklusive vine fra nogle af Bourgognes mest prestigøse appellationer. Vinene laves i samarbejde med nogle af distriktets mest anerkendte producenter og kun fra enkelt-parceller (heraf navnet "Parcelles"), hvad enten appellationen på den enkelte vin er regional, Village, 1. Cru eller Grand Cru.

Opskriften er ganske enkel: Enten køber man druer fra udvalgte dyrkere som vinificeres i egne kældre i Meursault, eller også køber man vine, der har gennemgået den alkoholiske gæring og står derefter selv for de efterfølgende processer frem til den færdige vin. Produktionen er yderst begrænset, idet man som regel kun køber 2-4 fade pr. vin/parcel (lig med 600-1.200 flasker) – til gengæld viser udvalget på fornem vis Bourgogne-områdets kæmpe potentiale og diversitet.

#### Produktet

Den ret store Lieu-dit-vinmark "La Combe Danay" ligger nord for selve landsbyen Monthélie, ved foden af skrånningen, som her vender mod nord og øst. Ordet "Combe" betyder dal eller hulning på fransk, og desuden kommer navnet Danay fra det gamle galliske sprog, hvor "Ana" betød vådt område eller sump. Jordbunden her er derfor meget ler- og mergelholdig, med dybere lag af kalkaflejringer, en smule anderledes og mere kølig end i resten af kommunen. Det giver fantastiske forhold til især hvidvine, som her har en sjælden harmoni mellem fylde, mineralitet og ikke mindst elegance.

Chardonnay-druerne til Monthélie "La Combe Danay" plukkes i små kasser, som straks køres til husets kældre i Meursault, hvor vinen bliver vinificeret. Opskriften er klassisk for Bourgogne, med en skånsom presning af druerne, en gæring i store opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 12-15 måneder (efter årgangen) på ét år gamle træfæde (228 l.).

Vinen har en flot, gylden-grøn farve. I duften er det først de sarte toner af blomster (tjorn, akacie, kaprifolie), som kommer frem, og derefter klassiske toner af grønne pærer og citrusfrugter. Smagen er utrolig fyldig og mineralsk, men samtidig så delikat og sprød, at vinen virker meget charmerende og appetitvækkende. En fantastisk ambassadør for hvide Monthélie-vine!

Vinen vil egne sig fint til de bedste fiske- og skaldyrsretter med lyse saucer, men også til gryderetter med lyst kød. Prøv den også til varme vegetarretter eller til salater med fx gedeost.



VINOBLE