BROCARD
Vins et Vignobles de Chablis

depuis 1973

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Sauvignon Blanc
Lagring: 6 mdr. på ståltanke.
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 3,71 g/L
Restsukker: 0,9 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03833122335

2023 SAINT BRIS SAUVIGNON BLANC

Domaine Jean-Marc Brocard

Distriktet
Området, som ligger omkring byen Auxerre mellem Paris og Dijon, var indtil det 19. årh. Bourgognes vigtigste vindistrikt og et af de ældste i Frankrig. Området udgjorde dengang hele ca. 40.000 ha. og var Paris' største rødvinsleverandør, indtil det i 1886-1890 blev hårdt ramt af sygdomme som vinmeldug og Phylloxera. I dag (2015) dyrkes der vin på ca. 7.500 ha. og hvidvinene udgør den største del af produktionen.

Den mest berømte appellation i Auxerre er naturligvis Chablis, men i bakkerne i Côtes d'Auxerre sydvest for Chablis finder man det samme kontinentale klima med varme somre og kolde vintre, og de samme jordbundsforhold med kalkklipper og lerholdige lag blandet med aflejringer af fx østersskaller. Alt dette giver perfekte forhold til dyrkning af klassiske grønne druer som Chardonnay og Aligoté, men også Sauvignon Blanc og Sauvignon Gris. Det er netop de to sidstnævnte druesorter, som benyttes i AOC'en Saint-Bris (siden 2003), omkring landsbyerne Saint-Bris le Vineux, Chitry, Irancy, Vincelottes og Quenne, langs floden Yonne. Det er et druevalg, som gør distriktet til lidt af en ener i Bourgogne. Blandt distriktets beskedne 133 hektarer, ligger de bedste vinmarker på en åben skråning mod nord, hvor modningen sker under ideelle betingelser, hvad aroma og frugtkoncentration angår. Hvidvinene fra Saint-Bris er typisk tørre, friske og cremede, måske knap så aromatiske og liflige som Sauvignon Blanc fra Loire, men til gengæld mere mineralske og strukturerede. Diskrete toner af hvid frugt og grape er klassiske.

Producenten
Jean-Marc Brocard grundlagde i 1973 domainet af samme navn og tilplantede samtidig 0,6 ha. med Chardonnay-vinstokke omkring Sainte Claire-kirken i landsbyen Préhy i Chablis-distriktet. Derefter købte han løbende, når lejligheden bød sig, små parceller i forskellige vinmarker i området, og i dag råder vinhuset over ca. 200 ha. vinmarker i Chablis- og Auxerrois-området. I 1997 blev sønnen, Julien, også tilknyttet den daglige drift, og i dag er det ham som har overtaget ansvaret for dyrkningen og vinificeringen, men stadig godt hjulpet af sin far.

Den ingeniør-uddannede Julien, med stor interesse for økologi og biodynamik, påbegyndte straks i 1997 en overgang til disse dyrkningsmetoder på en enkelt vinmark på 11 ha. Aktuelt dyrkes nu ca. 60 ha. vinmarker økologisk (Agriculture Biologique) og 40 ha. efter biodynamiske forskrifter (Demeter), men det er planen, at alle 200 ha. vinmarker med tiden skal dyrkes biodynamisk. Domaine Jean-Marc Brocard er i dag anerkendt som det største familieejede vinhus i Chablis, og samtidig en af de største producenter af økologiske/biodynamiske vine i området. Den historiske Sainte Claire-kirke, hvor det hele begyndte, udgør stadig det naturlige centrum for ejendommen.

Vinene fra Domaine Jean-Marc Brocard bliver ofte fremhævet for deres særlige karakterfuldhed samt deres enestående aroma, finesse og mineralitet.

Produktet
Navnet ICA-ONNA på etiketten er inspireret af den keltiske og romerske betegnelse Icaonna (Icauna) for floden Yonne, som distriktet Saint-Bris ligger ved. Domaine Jean-Marc Brocard henter Sauvignon Blanc-druerne til denne vin fra ejendommens nordvest-vendte vinmarker nær landsbyen Saint-Bris-le-Vineux, hvor vinstokkene er 30 år gamle og vokser på en perfekt undergrund af kalkaflejringer og ler. Den tætte beplantning på 5.700 vinstokke/ha. giver mulighed for at producere færre klaser pr. plante, men til gengæld meget koncentrerede og frugtige druer. Marken er i overgang til økologisk dyrkning.

Druerne høstes med moderne, skånsomme høstmaskiner og presses umiddelbart efter ankomsten til kælderen. Mosten gennemgår en kort, kølig maceration og gæres derefter naturligt på ståltanke med druernes egne gærceller. Efter en malolaktisk gæring, modnes vinen "sur lie" i 6 måneder på ståltanke, uden omrøring. Aftapningen foregår i kælderen efter en naturlig bundfældning, og en ganske let filtrering, hvis nødvendigt.

Saint-Bris har en flot, lysgylden farve med et grønligt skær. Vinen afslører umiddelbare og friske nuancer af modne citrusfrugter, kiwi og en smule hyldeblomst. Smagen er frugtig med en sart frugtsødme, som løftes godt op af en nervefuld mineralitet og struktur. Serveres som velkomst, til salater, fjerkræ, lyst kød, fisk og skaldyr.

VINOBLE