

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 14 mdr. på store fade (foudre) af fransk eg
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 3,4 g/L
Restsukker: 0,9 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03410722235
Anbefales til:



2022 CHABLIS 1ER CRU BUTTEAUX ØKO

Domaine Jean-Marc Brocard

Distriktet

Chablis-distriktet ligger øst for byen Auxerre, ca. 120 km. fra Beaune. Dette – vel nok et af verdens mest berømte vindistrikter – producerer tørre hvidvine på Chardonnay. Mens hvide Bourgogne-vine, som produceres længere mod syd i f.eks. Meursault og Montrachet, er gyldne, "fede" og lidt hårde, er vinene fra Chablis straks lidt vanskeligere at definere. En typisk Chablis er aromatisk og blød, men samtidig ren og elegant i smagen. Duften af en Chablis bliver ofte sammenlignet med duften af vådt græs.

Chablis' nordlige placering gør, at vinmarkerne (i alt 5.275 ha.) ofte er udsatte for et lidt barskere klima end Bourgognes vinmarker længere mod syd. Derfor varierer årgangene en del og dermed også vinens evne til at blive lagret. Dog har distriktets 1. Cru-vine, og især vinene fra de syv Grand Cru-marker, ofte mere struktur og fylde og dermed et bedre modningspotentiale. Chablis står for præcis 1/3 af hvidvinsproduktionen i Bourgogne.

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. 240 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. 80 ha. vinmarker økologisk (Agriculture Biologique) og 40 ha. efter biodynamiske forskrifter (Demeter), men det er planen, at alle 240 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 for 1. Cru-vinmarken "Butteaux" kommer oprindeligt fra "Butte haute" på fransk, som betyder den højeste del af skåningen, og i dette tilfælde ligger vinmarken oven for 1. Cru-marken "Montmains" (som selv kommer fra "Mont moyen" – på fransk midt på skråningen). Begge marker ligger sydvest for landsbyen Chablis på venstre side af åen Serein. Mens "Montmains" skråner mod øst og nord, vender "Butteaux" mod vest, og får således længere eftermiddags- og aften sol.

Parcellen høstes med moderne, skånsomme høstmaskiner, som reducerer høsttiden væsentligt. Druerne presses umiddelbart efter ankomsten til kælderen, og gæringen foretages med druernes egne gærstammer, noget som sikrer, at den enkelte parceller unikke karakterer afspejles bedst muligt. Efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 14 måneder "sur lie" på store "Foudre"-træfade af fransk eg, uden omrøring. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og en ganske let filtrering, hvis nødvendigt.

Denne Chablis 1. Cru "Butteaux" har en meget klassisk stil for vinmarken, som er kendt for at give vine, der både får god frugtsødme pga. en god soleksponering og modning, og finesse og kølighed pga. højden. Den dybe og mere lerholdige undergrund på "Butteaux" giver desuden en god koncentration i vinene.

Her finder man den særlige kombination, man kan forvente i en top-Chablis: Elegance (bl.a. lækre blomstertoner), koncentration, mineralitet og harmoni. Opholdet på de store fade giver desuden vinen en spændende karakter af grillede hasselnødder, eksotisk træ og lys tobak.

En god ledsager til de bedste fiske- og skaldyreretter. Prøv den fx sammen med hummer eller pighvar. Vinens struktur gør den også velegnet til lyst kød. Serveres afkølet, men ikke iskold.

