2023 FIXIN BLANC ØKO

Domaine Huguenot

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 12 mdr. på egefade af 500 l.
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03808622335
Anbefales til:

Distriktet
Når man starter nordfra i byen Dijon, er Fixin den anden af en serie kommuner i Côte de Nuits, som giver navnet til en AOP. Vinmarkerne er samlet omkring byen Fixin og nabolandsbyen Fixey, på skråninger som vender mod øst og sydøst. Her finder man en undergrund af primært sand, mergel og ler, men også kalksten i højden. Kommunen består (i 2021) af ca. 97 ha. i AOP Fixin Rouge (hvoraf 18 ha. i AOP Fixin 1. Cru) og ca. 6 ha. i AOP Fixin Blanc (hvoraf 0,80 ha. i 1. Cru) samt ca. 197 ha. klassificeret i AOP Côte de Nuits-Villages.

Distriktets syv 1. Cru-vinmarker er koncentreret i den vestlige del af kommunen, i en højde af 350-380 m.o.h. midt på skråningen, hvor kalkkoncentrationen er højere. De mange såkaldte "lieux-dits" marker ligger både nord og syd for Fixin og byder på en del forskel i højde og jordbund. Det giver en god diversitet i stilen og mulighed for harmoniske blandinger. Fixin og Fixin 1. Cru laves næsten udelukkende på Pinot Noir, selv om AOP'en giver mulighed for hvidvine på Chardonnay. Røde Fixin-vine er generelt ret koncentrerede både i farven og i smagen. De har en god tannin og bør ofte have lov at ligge før de udvikler sig optimalt. De hvide Fixin har en klassisk Bourgogne-stil, med aromatiske nuancer af blomster og citrusfrugter, men også god sprødhed og struktur. De udvikler sig dog ofte hurtigere end hvidvinene fra Côte de Beaune.

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
Fixin Blanc fra Huguenot er lavet på 100% Chardonnay-druer fra økologiskdyrkede parceller i bl.a. "lieux-dits"-vinmarkerne "Les Champ des Charmes", "En Crèchelin", "Champs de Vosger" og "Pommier Rougeot". Vinstokkene er mellem 5 og 15 år gamle og vokser på en varierende undergrund af sand, småsten og ler samt en smule kalk, ved foden af en skråning, som vender mod øst og sydøst. Beliggenheden af de forskellige parceller i både den nordlige og den sydlige del af kommunen giver en god stilsammensætning, med såvel aromatiske og frugtige vine, som vine i den mere strukturerede og mineralske stil.

Håndplukningen og transporten af druerne foregår i små kasser, med en yderligere selektering på et sorteringsbord ved ankomsten til kælderen. 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, lysgylden farve og en meget aromatisk og indtagende duft, med nuancer af akacieblomst, citrusfrugter og en smule vanilje. Smagen har Chardonnays klassiske, cremede struktur, med toner af hvide ferskner, abrikoser og grape samt en sprød, mineralsk eftersmag. Vinen slutter som den startede i duften, nemlig med lækre og appetitvækkende citrusnuancer samt mere eksotiske toner af vanilje. Server vinen til grønsagsretter, fiske- og skaldyrsretter samt til lyst kød med cremede, lyse saucer. Serveringstemperatur: 8-10°C