

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Sauvignon Blanc

Lagring: 10 mdr. på ståltanke og træfade.

Alkohol: 12.7%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03605322035

Anbefales til:



2020 SAINT BRIS BIO

La Ronce, Goisot

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 rødvinleverandør, 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, Inancy, 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

Som det ofte er tilfældet hos mange små vinavlere i Frankrig, arbejder også flere generationer sammen hos Goisot, nemlig forældrene Jean-Hugues og Ghislaine samt sønnen Guilhem og dennes hustru, Marie. Familiens ejendom ligger i den lille middelalderlandsby Saint-Bris le Vineux i den nordligste del af Bourgogne lige sydøst for byen Auxerre. Den har været i familien Goisots eje i mange generationer siden det 14. århundrede, og Jean-Hugues overtog således gården efter sin far i 1979.

Domaine Goisot har i mange år praktiseret en miljøvenlig dyrkning i vinmarkerne, og det var derfor en stor glæde for familien at opnå den økologiske certificering (ECOCERT) i 2001. Filosofien med at passe godt på naturen fik yderligere substans, da man gik over til biodynamiske dyrkningsmetoder, og i 2005 - samme år som sønnen Guilhem indtrådte i firmaet - fik Domaine Goisot således sin biodynamiske certificering (DEMETER).

Familien Goisot ejer i dag 30 ha. vinmarker fordelt i kommunerne Saint-Bris, Inancy og Chablis. Far og søn arbejder utrætteligt for at producere den bedst mulige kvalitet: Udbyttet holdes generelt meget lavt, der praktiseres homøopatiske og naturlige metoder i markerne, og der høstes udelukkende med håndkraft.

Goisots filosofi er klassisk 'minimalistisk' med brug af druernes egen naturlige gær samt en lang og skånsom forædlingsproces, inden vinen frigives. Vinene bliver hverken klareret eller filtreret.

Produktet

Saint Bris "La Ronce" er lavet på Sauvignon Blanc og Sauvignon Gris (kaldet Fié Gris i området) fra en lille biodynamiskdyrket parcel (1 ha.), beliggende i 175-193 m.o.h. på en sydvestvendt skråning. Jordbunden er domineret af kalk- og lerholdig mergel, som er perfekt for dyrkning af Sauvignon. Udbyttet holdes begrænset til 30-35 hl/ha.

Efter ankomsten til kælderen bliver klaserne sorteret og gennemgår en skånsom, langsom presning. Gæringen foregår på ståltanke med druernes egne gærceller, efterfulgt af en malolaktisk gæring. Derefter modnes vinen i 10 måneder på en kombination af ståltanke og nogle få "demi-muid"-træfade à 600 l., som tilfører et dybere og mere cremet udtryk. Efter en naturlig bundfældning aftappes vinen uden filtrering.

Saint Bris "La Ronce" har en flot, blank, lysgylden farve. I duften finder man sarte nuancer af roser, lime, litchi og passionsfrugt. Smagen byder på en god kødfuldhed og en let, eksotisk og cremet karakter, som marcher den lurende mineralitet ganske godt.

Vinen er en fremragende ledsager til hvide fisk, østers og skaldyr samt retter fra det asiatiske køkken. Tilmed kan delikate retter fra det nordiske køkken være spændende at matche med denne Saint-Bris. Prøv den også til gedeost, Comté eller Emmentaler.

