



## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. "sur lie" på ståltanke

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 03712922235

Anbefales til:



## 2022 SAINT VERAN SERREUXDIERES ØKO

### Domaine Dominique Cornin

#### Distriktet

Saint-Véran er en del af Mâconnais distriktet, som ligger omkring byen Mâcon i det sydlige Bourgogne. Selve distriktet samler ca. 1/10 af Macons vinproduktionsareal med 500 ha. fordelt i 7 kommuner. Den nordlige del af Saint-Véran består af 325 ha. omkring byerne Prissé, Davayé og Solutré-Pouilly, mens den sydlige del består af 175 ha. ved Chânes, Chasselas, Leynes og Saint-Vérand, samt nogle parceller i kommunen Saint-Amour i Beaujolais.

Jordbunden skifter meget mellem kalk og granit fra sted til sted, og der kan derfor være store forskelle i vinenes stil. Når de er unge, har Saint-Véran vine som regel delikate og subtile aromaer med både florale og mineralske toner og karakterer af pærer. Senere vil de udvikle nuancer af hasselnødder og flintsten.

#### Producenten

Bag Domaine Dominique Cornin, i Chaintré i Maconnais, finder man brødrene Dominique & Romain Cornin, som i 1998 sluttede sig til deres far, og samtidig gik i gang med økologisk dyrkning af familieejendommens ca. 10 ha. vinmarker. Det betød bl.a. at man herefter gik over til pløjning med hest, delvist manuelt markarbejde omkring vinstokkene, bandlysning af ukrudtsmidler men anvendelse af naturlige bekæmpelsesmidler mod sygdom og insekter - bl.a. i form af urte-macerationer (fx brændenælde, padderok og røllike).

I 2003 opnåede man økologisk certificering (AB-Agriculture Biologique), og samtidig forsøgte man sig desuden med biodynamisk dyrkning på en enkelt hektar vinmark. Resultatet var så overbevisende, at man senere er gået over til at bruge de biodynamiske teknikker på alle vinmarkerne.

Vinificeringen foregår med samme store opmærksomhed og præcision som i vinmarkerne. Druerne håndplukkes og bringes forsigtigt til kælderen, hvor de presses langsomt i luftpresse for at bevare mest muligt af deres aroma, smag og karakter. Herefter foretages en spontan gæring på ståltank med druernes egen vildgær efterfulgt af en modning "sur lie" (med bundfald) i 12 til 24 måneder, hvilket tilfører vinen mere friskhed og præcision, men også fedme og kompleksitet - især når modningen foregår på træfade (600 l. og 228 l.). Aftapningen foretages for de fleste vines vedkommende uden forudgående klaring og filtrering. Alt dette for at bevare Chardonnay-druernes aroma og kompleksitet samt hver parcells unikke personlighed.

Det sidste er bestemt ikke uden betydning, når man som hos Cornin stadig dyrker parceller med vinstokke, hvoraf nogle blev plantet helt tilbage i 1920 og 1936! Vinhuset Domaine Cornin placeres ofte blandt eliten i Macon-området.

#### Produktet

Domaine Cornin henter Chardonnay-druerne til denne Saint-Véran på vinmarken "Les Serreuxdières" ved landsbyen Chânes, på en østvendt skråning. 50% af vinstokkene er plantet i 1936 og den anden halvdel i 1992. For begge benytter man en Guyot-opbinding med en enkelt gren, noget som begrænser udbyttet og herved giver mere koncentration i druerne. En ret lerholdig undergrund giver meget stilrene og "aristokratiske" vine.

Som altid på Domaine Cornin er druerne håndplukkede ved deres fulde modenhed og gæret med deres egen gær i temperaturregulerede ståltanke. Derefter bliver vinen modnet "sur lie" i 12 måneder på samme type ståltanke. Vinen er hverken klareret eller filtreret inden aftapning.

Selv om Saint-Véran "Les Serreuxdières" fra Cornin allerede charmerer sig frem i duften, med lækre nuancer af pærer, mango, kandiserede appelsiner og en smule ingefær, er smagen stadig en smule lukket i den unge vin. Med iltning (og sikkert også med lidt alder) åbner den sig mere, og mister meget af sin tilbageholdenhed. Vinen slutter med god tørhed, struktur og mineralitet. En flot ambassadør for en desværre alt for ukendt appellation!

Serveres til skaldyr (fx rejer, kammuslinger, krabber og østers), fisk og fjerkræ samt til kalv eller svinekød med lyse saucer.

