VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ DEMI-SEC

Cave de Bissey

FAKTA
Mousseux
Drue(r): 100% Aligoté
Lagring: 6 mdr. på gærresterne inden degorgering
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 7 g/L
Restsukker: 44 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09121320035

Distriktet
Franske Vins Mousseux (VM) kan i princippet hente deres druer i alle vindistrikter i Frankrig, men de meste populære dyrkningsområder for druer til produktion af mousserende vine er Loire, Languedoc, Jura og Sydvestfrankrig. Druesorterne kan varierer meget og er dem, som er godkendte til dyrkning af Vins de France.

Vinificeringsteknikkerne går fra en tryktanksgæring (Cuve Close, Méthode Charmat) eller en flaske gæring (Méthode Traditionelle), alt efter producent. Den mest almindelig teknik er, at man laver en anden gæring på lukket tank af en "Vin de base" som indholder min. 8,5% alkohol, ved at tilsætte en sukkerlikør og selekteret gær. Vinen aftappes umiddelbar efter den har opnået et minimum tryk på 3 bar, men der er ingen krav for min. varighed af gæringen. Der findes en højere klassifikation, nemlig Vin Mousseux de Qualité (VMQ) med krav om min. 9,5% i alkohol for vin de base, et tryk på min. 3,5 bar og en min. gæring på tank i 90 dage.

Producenten
Cave de Bissey er et vinkooperativ i Côte Chalonnaise som er beliggende i den lille landsby Bissey-sous-Cruchaud mellem Givry og Montagny og dermed i den sydligste del af Côte Chalonnaise.

Cave de Bissey blev etableret i 1928, og var samtidig det første kooperativ i Côte Chalonnaise. Etableringen fandt sted i en tid, hvor især de små vinbønder, men også på mange måder vinbranchen som helhed, var i krise. Oftest solgte de små vinbønder deres druer til større producenter/negocianter, men ved at gå sammen i et kooperativ fik de mulighed for at anskaffe det nødvendige produktionsudstyr og selv producere, markedsføre og sælge kooperativets vinene.

I dag er Cave de Bissey et moderne kooperativ med i alt 35 andelshavere, der tilsammen råder over ca. 100 ha. vinmarker, som ligger placeret i alle 5 kommunale (Villages) AOP'er i Côte Chalonnaise (Montagny, Givry, Mercurey, Rully og Bouzeron) foruden ved i Maranges - den sydligste kommune i Côte de Beaune (Côte d'Or).

Cave de Bissey producerer både mousserende vine og almindelige bordvine, men de er især meget anerkendte for deres Crémants de Bourgogne, som har opnået talrige priser og udmærkelser. De er kvalitetsmæssigt på højt niveau, og de besidder alle stor renhed, finesse og elegance.

Produktet
Vin Mousseux Demi-Sec er lavet 100% på Aligoté-druer fra forskellige parceller i Côte Chalonnaise. Aligoté-druen, med sin friske og sprøde karakter, er et rigtigt fint match til den sødme, som slutteligt opnås ved at tilsætte en doseringslikør (liqueur de dosage), der bringer restsukkerindholdet op på 44 g/l.

Vinen er lavet med 2. gæring i flasken, men har efterfølgende kun hvilet på gærresterne i 6 måneder, hvilket den som minimum skal, hvis man, som her, vil anføre "Méthode Traditionnelle" på etiketten. Til gengæld må man så kun kalde den "Vin Mousseux" (Crémant kræver min. 9 mdr.), men Cave de Bissey finder at den optimale lagringstid ift. den karakter, man ønsker at frembringe i denne relativt søde mousserende vin, er de 6 måneder. Da trykket i flasken, som følge af 2. gæringen i flasken, er min. 3,5 bar, må man tilføje "de Qualité" til "Vin Mousseux".

Vinen har en flot lysgylden farve med sølvagtige glimt og en behagelig mousse med fine, vedvarende bobler. Duften byder på noter af æble og kvæde foruden subtile aromaer af såvel citrus som mere sødmefulde, eksotiske frugter. I smagen fornemmes sødmen, men som på bedste vis balanceres af en frisk og livgivende syre. Delikate og smøragtige noter af brioche skaber sammen med mere sødmefulde og eksotiske aromaer en meget behagelig og harmonisk finish.

Vinen bør serveres godt afkølet (5-6°) og er perfekt som aperitif eller til kransekagen nytårsaften, men ledsager også fint de fleste ikke for søde desserter.