

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 6 mdr. på ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 3,44 g/L

Restsukker: 0,9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03833022235

Anbefales til:



2022 BOURGOGNE CHARDONNAY ØKO

Domaine Jean-Marc Brocard

Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af mange vinentusiaster fra hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men de senere år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne dermed desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter disse Gamay-baserede rødvine som et kapitel for sig selv. Mens AOC/AOP Bourgogne dækker hele området, indførte man i 2017 flere afgrænsede "regionale" AOC/AOP-appellationer som fx Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côtes d'Auxerre og Bourgogne Côte Chalonnaise. Her får man en mere præcis oprindelse for vinene og kan forvente mere egnstypicitet.

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. 200 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. 60 ha. vinmarker økologisk (Agriculture Biologique) og 40 ha. efter biodynamiske forskrifter (Demeter), men det er planen, at alle 200 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

Domaine Jean-Marc Brocard henter Chardonnay-druerne til denne vin fra forskellige økologiskdyrkede parceller på ejendommen, på vinmarker i områderne Chablis og Auxerre. Her prioriterer man finesse og elegance, og man vælger derfor primært yngre vinstokke, eller skråninger som vender mod nord og nordøst.

Druerne høstes med moderne, skånsomme høstmaskiner og presses umiddelbart efter ankomsten til kælderen. Mosten gæres naturligt på ståltanke med druernes egne gærceller og modnes derefter i 6 måneder på ståltanke, uden omrøring. Aftapningen foregår i kælderen efter en naturlig bundfældning, og en ganske let filtrering, hvis nødvendigt.

Bourgogne Chardonnay har en flot, lysgylden farve med et grønligt skær. Vinen er ret elegant i duften, med lækre, umiddelbare nuancer af citrusfrugter, hvide ferskner og passionsfrugt. Smagen er sprød og virker tilpas fed og struktureret med en dejlig, mineralsk og en smule saltet karakter til sidst. En meget appetitvækkende hvidvin.

Serveres som velkomst, til salater, skaldyr eller fisk samt lyst kød. Prøv den også til gedeost.

