

Vinoplevelser

Chassagne-Montrachet

Domaine Bernard Moreau, Premier Cru, La Maltroie



Huset, der ligger i Chassagne-Montrachet, hører absolut blandt de mindre ejendomme i Bourgogne. De kun 9 ha vinmarker, man har til rådighed, giver en årlig produktion på 50.000 flasker.

Ejendommen ledes i dag af Alex Moreau, fjerde generation i familiefirmaet og vinuddannet i både Australien og New Zealand. Alex Moreau lægger stor vægt på, at jorden og omgivelserne taler deres eget sprog i vinene, så han prøver så vidt muligt at dæmpe brugen af nye fade. Dette medfører, at cirka 30% af gæringen foregår på ståltanke ved en temperatur lige under 20 grader. Den lave temperatur er med til at forlænge gæringen, hvilket trækker flere naturlige aromaer ud af druerne, som således ikke dæmpes eller ligefrem overdøves af for voldsom anvendelse af egetræsfad.

Selv om der laves lidt mere rødvin end hvidvin i kommunen, er det de hvide vine, der vækker størst opmærksomhed. Vinstokkene skal søge dybere med sine rødder end i Puligny-Montrachet for at nå ned til grundvandet, men dette giver til gengæld større koncentration i vinene. Vinene er som regel blødere og mindre forfinede med en mere rustik, mineralsk stil end vinene fra Puligny-Montrachet.

Druerne til Bernard Moreaus Chassagne-Montrachet Premier Cru la Maltroie hentes fra tre forskellige parceller på Premier Cru marken la Maltroie, hvor vinstokkene alle er 15-50 år gamle. Undergrunden på la Maltroie er helt unik, da det er den mark i Chassagne-Montrachet, som har den største mineralitet, hvilket giver vinen en større kompleksitet.

Leverandør
Domaine Bernard Moreau

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Beaune

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Chardonnay

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Chardonnay

Serveringsforslag
Fisk - lys
Fjerkræ
Fisk - fede

Vinifikation
Druerne håndplukkes og lægges i temperaturkontrollerede tanke, hvor gæringen sættes igang. Når 30% af gæringen er gennemført, flyttes vinen over på 25% nye vinfade. Her afsluttes gæringen for at integrere fadet perfekt i vinen. Efter afsluttet gæring tilbringer vinen yderligere 11 måneder på fadet, hvor den løbende omrøres.

Smagekommentarer
Elegant ren, sprød og meget raffineret i både duft og smag.

Alkohol
13,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN