

Domaine Charton-Vachet (Montagny - Bourgogne)

Endnu en lille perle til samlingen af små og særdeles kompetente Bourgogne-producenter.

Det er blot 3 hektar der hører under Domaine Charton-Vachet, og de er næsten udelukkende placeret i Montagny appellationen.

Det er Florence Charton og Didier Vachet, der i dag står bag denne vingård, og med Didier som den daglige ansvarlige for alle dele af produktionen

En lille ejerandel på 0,68 hektar af vinmarken "Le May" i Saint-Vallerin i Montagny er den egentlige grundsten bag denne lille Bourgogne producent. Jean Vachet gik på pension for 30 år siden, og efterlod dette lille stykke jord til sin datter Florence.

Didier er en vidunderlig semi excentrisk vinbonde! Måske endda bare excentrisk! Han kommer oprindeligt fra Bourgogne, og har altid været interesseret i vindyrkning. "Mine bedsteforældre havde vinmarker i Nuits-Saint-Georges", og har siden min barndom altid haft en "vinprojekt" i tankerne.

Han tog så en vinuddannelse i Beaune, og har siden 2010 arbejde 100% på vinprojektet i Montagny. I 2013 tapper de deres egen første årgang. Siden 2016 har alle elementer i produktionen været udført efter økologiske principper, og siden 2019 har de så været økologisk certificeret.

Domaine Charton-Vachet - Montagny 1. cru "Les Jardins" 2020

Druerne til denne vin kommer fra 1. cru marken "Le Jardins", hvor Didier ejer 1,8 hektar! Vinstokkene er over 30-40 år gamle, og jorden er rig på ler og kalksten.

De gærer i ståltanke (spontant med naturgær), og lagrer efterfølgende i 12 måneder. Lagringer sker dels på brugte egetræsfade på 228 liter (90%) og dels på ståltank (10%). Lagringen afrundes, efter den er blandet, med 6 måneder på ståltank, så de "2 vine" kan integreres. Inden aftapning finder en let filtrering sted.

Efter tapning forbliver flaskerne i Didiers egen kælder i 14 - 18 måneder inden de frigives til salg. De laver omkring 2.500,- flasker af denne flotte 1. cru!

100% økologisk (certificeret)!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot lys guld gylden farve i glasset - krystalklar og glinsende.

Duften

En dejlig frisk og ganske kompleks duft. Masser af frugt, der overvejende er tropisk domineret. Der er honningmelon, pære, unge friske ananas og et strejf af karambol. Der er desuden smør, mælkebøtter, mandler og grønne maddruer. Masser af lækre komponenter at fordybe sig i.

Smagen

En vidunderlig hvid Bourgogne, der fremstår med god fylde og en let cremet tekstur. Den har et ret højt koncentrationsniveau, og en uhyre elegant syreprofil, der hele tiden markerer sig på det rigtige tidspunkt. Harmonisk og balanceret, og bare rasende velsmagende.

En flot vin der har godt af et par timer på karaffel inden servering.

Den er åben og givende selv her i en ung alder, men den kan snildt gemmes et årti eller to. Server den sammen med lyst kød eller til alskens fiskeretter.

Eftersmagen

Den unge frugt bider lidt fra sig på den gode måde i begyndelsen af eftersmagen. Syren er igen helt perfekt, og eftersmagen slutter med en let sødlig smag. Virkelig dejlig.

(Smaat den 20. maj 2022)