

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 Cuvée "Théophanie" 2019

Druerne til denne vin stammer også fra marken "Le May" lige uden for landsbyen Saint-Vallerin. Didier ejer blot 0,67 hektar i marker, og produktionen er på blot omkring 1.500 flasker om året af vin. Vinstokkene er over 25 år gamle, og jorden er rig på ler og kalksten.

De gærer i ståltanke (spontant med naturgær), og lagrer efterfølgende i 12 måneder. Under de 12 måneders lagring forbliver de 50% i ståltanken, og de resterende 50% lagrer på 500-liters brugte egetræsfade. 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 taping forbliver flaskerne i Didiers egen kælder i 14 - 18 måneder inden de frigives til salg.

100% økologisk (certificeret)!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Årgang 2017 fik 91p af Decanter.



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk lys og næsten ananas gylden farve i glasset med en svagt grønligt skær.

Duften

En skøn frisk duft med masser af frugt. Vi er overvejende i den tropiske afdeling med ung ananas, appelsin, friske ferskner og gule æbler. Der kommer også lige et strejf af både lim og bananlikør. Den er ret intens og mangefacetteret – virkelig velduftende. Smør, hasselnød og lidt grønne urter er yderligere ingredienser i denne spændende og rige bouquet.

Smagen

Vinen har en skøn tekstur, og frugten fremstår let cremet. Intensiteten fortsætter i smagen med en rig og ret koncentreret frugt. Den er medium fyldig og særdeles imødekommende. Syren er diskret men dog alligevel present. Den er i det hele taget i flot balance.

Den har rigtig godt af en time eller to på karaffel før den for alvor folder sig ud. Åben og givende nu, men den kan sagtens holde an lang årrække i kælderen.

Oplagt til fisk, skaldyr og lyse kødretter. Eller blot som hyggeglas på terrassen.

Den skal ikke serveres for kølig. Jeg vil anbefale 14-16 grader, men prøv dig frem.

Eftersmagen

Som ventet er det en pænt lang eftersmag. Den er domineret af den dejlig frugt, der slutter med en lidt sødlig profil. En invitation til endnu en mundfuld.