

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 "Le May" 2020

Druerne til denne vin kommer fra marken "Le May" lige uden for landsbyen Saint-Vallerin. Didier ejer blot 0,67 hektar i marker, og produktionen er derved på blot omkring 2.000 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 klassiske egetræsfade (225 liter).

Fadene er 2-3 år gamle, og der anvendes altså ikke nye fade til denne vin.

Efter tapning 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

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står smukt og krystalklart i glasset med en lys korngylden farve.

Duften

En dejlig liflig og frisk duft. Masser af frisk frugt med ananas, lemon, grønne maddruer og karambol. Der er hvide forårsblomster og et let strejf af grønne urter. Mandler, køligt smør og diskret strejf af hvid peber.

Smagen

Man mødes af en medium fyldig vin med let cremet frugt og skøn tekstur. Dejlig mundfornemmelse. Et meget fint koncentrationsniveau og imponerende kompleksitet. Syreprofilen er virkelig flot. Syren er til stede på delikat og diskret vis.

Server den til lettere fiskeretter, skaldyr eller sommersalaten på terrassen. Jeg synes personligt en serveringstemperatur på 14-16 grader er optimalt.

Dekanter den 1-2 timer inden servering. Den har et ret pænt gemmepotentiale.

Eftersmagen

Det er virkelig en behagelig og lækker eftersmag. Først et let bitter bid fra den unge frugt, der hurtigt afløses af lidt sødere frugt, der bliver liggende dejligt længe.

(Smagt den 7. maj 2022)