

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 Coères" 2019

Druerne til denne vin stammer fra 1. cru marken "Le Coères", hvor de blot ejer 0,07 hektar! Så de laver et enkelt fad af denne vin hvert år - 300 flasker! Vinstokkene er over 35 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 på brugte egetræsfade på 225 liter og 350 liter. 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.

100% økologisk (certificeret)!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og indbydende guld gylden farve i glasset. Glinsende og krystalklar.

Duften

Wow en vidunderlig og spændende duft. Masser af frugt og kompleksitet. Giv dig tid til at nyde og udforske. Frugten er domineret af tropiske frugt med bl.a. ananas og abrikos. Men også frugttøner fra modne røde æbler og modne pærer. Hasselnød, smeltet smør, honning, kokos, et strejf bananlikør og en let krydret tone.

Smagen

Kompleksitet fortsætter i smagen. Oceaner af ren og let cremet frugt. Høj koncentration. Syren er formidabel og markeret, men uden at den bliver for dominerende. Den fremstår i uhyre flot balance.

Selvom den er nem at nyde nu, så gemmer den på noget af sit potentiale. Så hvis du skal nyde den her som ung, så skal den dekateres et par timer inden servering. Ellers kan du gemme den nogle år i kælderen.

Server den til fiskeretterne med de mere fede fiskearter eller sammen med en god gang Sushi.

Eftersmagen

Vanvittig lang eftersmag. Det er som om frugten aldrig helt forsvinder i munden. Lige i begyndelsen fornemmer man den høje koncentration, men ellers er det den let sødlig frugt, der bliver liggende i imponerende lang tid.

(Smaa den 13. juli 2022)