

Domaine Thierry Drouin (Mâconnais - Bourgogne)

Domainet er etableret tilbage i 1981 af Thierry Drouin. Beliggende i Vergisson i det smukke område i Pouilly-Fuissé (Mâconnais) mellem Roche de Vergisson og Roche de Solutré- Pouilly. Vingården er beliggende lagune bakket op af Morvan. Klipperne er forstenede koralmassiver, der dukkede op for 160 millioner år siden.

De råder i dag over 9 hektar vinmarker, hvor af de 6 hektar er beliggende i Pouilly- Fuissé appellationen. De resterende 3 hektar er beliggende i Mâcon appellationen. De ejer også ca. ½ hektar i Saint-Véran. Vinrankerne spænder vidt aldersmæssigt, og er fra 25 år til godt 65 år gamle. Jordbunden på deres marker består overvejende af ler og kalksten.

De laver udelukkende hvide vine på Chardonnay druen. Al høst foregår i hånden.

Markerne pløjes udelukkende og de anvender ikke sprøjtemidler. Vinstokke beskæres efter Guyot-metoden på to "arme" eller baguettes som franskmændene kalder det (ret typisk i Mâconnais). Vinstokkene har typisk 8-10 skud. Evt. ekstra skud fjernes i foråret for at sikre høj koncentration i de modne druer.

Thierry trak sig tilbage i 2021, og overlod tøjlerne til hans søn Charles Edouard, der i dag primært arbejder med deres vinmarker. Charles har været ombord sammen med hans far siden 2012, og han er allerede godt i gang med at løfte kvaliteten af vinene til nye højder.

Domaine Thierry Drouin - Viré-Clessé "Plaisance" 2022

Al høst foregår ved håndkraft.

Druerne presset let i lang tid. Derved bevares alle aromaerne i mosten.

Mosten hældes forsigtig over i ståltanke, hvor den ligger i 16-18 timer. Her finder gæringen også sted.

Ved naturlig tyngdekraft overføres 20 % af mosten til brugte egetræsfade, hvor gæringen finder sted. Også dem malolaktiske "gæring" sker i disse fade.

Der lagrer vinen i cirka 8 måneder på de fine gærrester. Vin fra ståltankene og vinen fra egetræsfadene blandes, og lægges til hvile for at samle sig. Alkohol: 13,5 %.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Meget lys og krystalklar vin i glasset. En gylden/korngylden farve.

Duften

Meget livlig og givende duft. Masser af frugt og spændende komponenter.

Frugten er ananas, gule æbler, karambol, honningmelon og et strejf af lime. Den har et mineralsk islæt. Dertil hasselnød, gule forårsblomster og unge hvide roser. Virkelig spændende og velduftende.

Smagen

Man møder også i smagen en spændende vin med masser af finesse og en flot struktur. Den er fyldig med høj koncentration, og vinen besidder en vidunderlig tekstur. Masser af ren ung frugt og en blændende syreprofil. Vinen fremstår i uhyre flot balance.

Server den ikke for køligt, og dekanter den meget gerne 1-2 timer inden servering.

Den er naturligvis ung i udtrykket, men meget åben og givende. Den kan snildt holde sig i 5-10 år med god opbevaring.

Oplagt til sushi, fisk og skaldyr.

Eftersmagen

En virkelig lækker, velsmagende lang eftersmag, hvor frugten hænger let sødligt i imponerende lang tid.

(Smaat den 9. november 2023)