

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 - Mâcon-Villages "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. Ved naturlig tyngdekraft overføres 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.

Alkohol: 13,5 %.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står krystalklart i glasset med en flot lys korngylden farve.

Duften

Man møder en aldeles vidunderlig og indbydende duft med masser af frugt. Man finder grønne æbler, karambol og ananas. Masser af lag og komponenter. Bl.a. paranød, banalikhør, græs og køligt smør.

Smagen

Også i smagen er der masser af frugt. Vinen er fyldig med en vidunderlig nærmest fløjlsblød tekstur. Den har en høj koncentration og en lækker harmonisk syreprofil. Den er i det hele taget i uhyre flot balance, og er meget nem at nyde, selvom den er meget ung.

Den skal ikke serveres for kold, og har rigtigt godt af 1-2 timers dekantering.

Den har både struktur og fylde til at kunne gemmes i lang tid, men den er nærmest uimodståelig nu.

Oplagt valgt til diverse fiskeretter. Selv de mere fede af slagsen.

Eftersmagen

Eftersmagene er intens og imponerende lang. Først et dejligt let bittert bid fra den unge frugt, hvorefter syren lige kigger frem med en markering. Derefter frugt, frugt og atter frugt i meget lang tid.

(Smagt den 9. november 2023)