

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" 2021

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

Vinen står med en smuk krystallklar korngylden farve i glasset.

Duften

Denne mark har altid et overvejende tropisk udtryk. Denne flotte årgang 2021 er ingen udtagelse. Der er ananas, karambol, lidt abrikos og honningmelon. Men masser af yderligere komponenter som smeltet smør, hasselnød, the, et strejf af karamel og hvid chokolade.

Den dufter virkelig godt, og som temperatur stiger på vinen viser den nye sider og endnu mere kompleksitet i duften.

Smagen

Duften løfter forventninger til sangen, og smagen skuffer absolut ikke - tværtimod. Den smager bare så pokkers godt, og er imødekommende og indbydende. Igen masser af frugt der har en lækker let cremet karakter. Syren er diskrete og lidt underspillet, men den genererer alligevel masser af mundvand, og bidrager flot til oplevelsen af en vin i uhyre flot balance.

Vinen folder sig virkelig flot ud selvom den er ung. De rummer masser af både udviklings- og lagringspotentiale. Mens den er meget svær at modstå allerede nu.

Denne vin skal du forkæle dig selv med som et fyraftensglas. Og den er et perfekt match til en fed laks.

Eftersmagen

Eftersmagen er lang - vildt lang. Den er domineret af en skøn opulent frugt, der bliver hængende i langt over et minut. Imponerende og forførende.