

2023 Chablis

Domaine de la Motte

Domaine de la Motte

Domaine de la Motte er et familiedrevet hus i Beine på Sereins venstre bred. Henri Michaut plantede familiens første vinstokke i 1947, og i dag ledes det 53 hektar store domæne af tredje generation, Adrien Michaut. Vinstokkene står på både kimmeridgisk og portlandisk undergrund, og Chablis-sortimentet omfatter Petit Chablis, Chablis samt Premier Cru-vine fra Beauroy og Vauligneau. Stilen søger præcision og mineralitet, men også rundhed og balance.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og hældning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

En tør, rank og præcis hvidvin, hvor friskhed og struktur bærer udtrykket. Gæring og lagring er sket på rustfri ståltank, så vinen står ren og uden markant fadpræg. Fylden er moderat, men ikke spinkel, og den tydelige syre giver et stramt og vedholdende forløb. Stilen er klassisk og kontrolleret: klar i formen, fast i afslutningen og med en balance, der lægger vægt på spændstighed frem for tyngde.

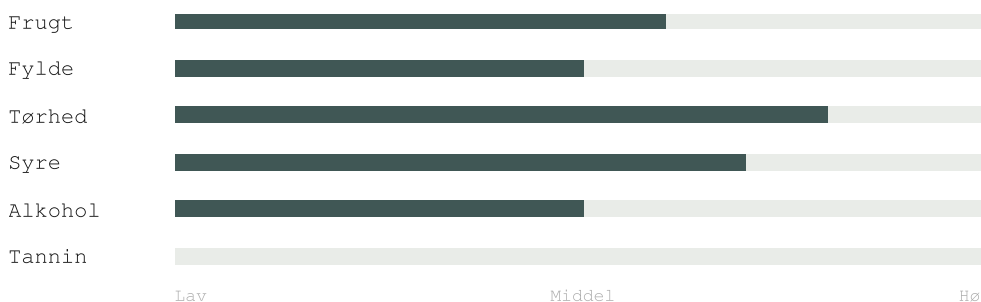
Primære aromaer: Citron, grønne æbler, hvid fersken, lime, våde sten og saltmandel og hvide blomster.

Madforslag: Prøv til grillet havtaske med citron og urter.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig