

2023 Macon "La Roche Vineuse"

Vignoble La Grande Vigne

Vignoble La Grande Vigne

Vignoble La Grande Vigne bygger på Chêne-familiens vinavl i La Roche-Vineuse i Mâconnais. Familien har dyrket vin siden 1973 og vinificeret i egen kælder siden 1999. I dag arbejder Cédric og Johany Chêne med 60 hektar på stenede ler- og kalkjorder. Pløjning, plantedække mellem rækkerne og begrænsede behandlinger præger markarbejdet, mens navnet bruges på hvidvine fra både Bourgogne og navngivne Mâcon-appellationer.

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 og elegant hvidvin med middel fylde, frisk syre og en blød, samlet struktur. Chardonnay-drueerne er gæret og lagret på rustfri ståltank, så udtrykket holdes rent og præcist uden markant fadpræg. Stilen er rolig og afbalanceret snarere end tung, med en rund midte og en frisk, tør afslutning. 2023-årgangen fremstår som en umiddelbar, men seriøs vin, hvor klarhed og balance bærer helheden.

Primære aromaer:

Hvid fersken, ananas, blomster, citrus, kalk og let røg.

Madforslag:

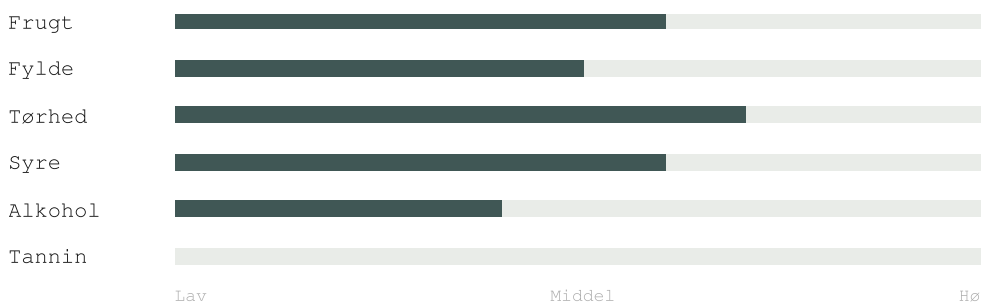
Prøv til risotto med citron og grillede kammuslinger.

Servering:

Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig