

2024 Soleyane Blanc

Camille & Mathieu Apffel

Camille & Mathieu Apffel

Camille & Mathieu Apffel har base og kælder i Saint-Baldoph. Mathieu kom til Savoie efter uddannelse i vindyrkning og ønologi samt arbejde i Bourgogne, Rhône og Australien; Camille gik ind i driften i 2020. De dyrker egne marker med især Jacquère, Altesse og en mindre del Mondeuse, arbejder økologisk og med biodynamiske præparater og høster i hånden. I kælderen gæres uden tilsat gær, og svovl bruges kun, når forholdene kræver det.

Savoie

Savoie ligger ved Alpernes vestlige udløbere i det østlige Frankrig, hvor vinmarkerne ligger som adskilte felter fra området ved Lac Léman mod nord til dalene vest for Albertville. Bjergene giver stejle skråninger, skiftende eksponeringer og mange små mikroklimaer, mens de store søer dæmper temperaturudsving lokalt. Kalksten, mergel, ler og moræneaflejringer giver tydelige forskelle fra sted til sted. Hvidvin fylder mest, ofte på lokale druer som Jacquère og Altesse, men Savoie rummer også rødvin, rosé og mousserende vin. Her er det konkrete sted og druesorten afgørende for stilen.

Vinen

Soleyane Blanc giver Altesse en fri og præcis ramme. Druerne gæres spontant, og vinen tappes uden filtrering og uden tilsat svovl, så den bevarer sit levende udtryk. Altesse har både naturlig fylde og en tydelig syrestruktur, og netop spændingen mellem de to driver vinen frem. Den er aromatisk uden at blive bred, og den naturlige stil føles integreret frem for påtaget. En energisk hvidvin med balance, længde og en tydelig følelse af køligt alpint ophav.

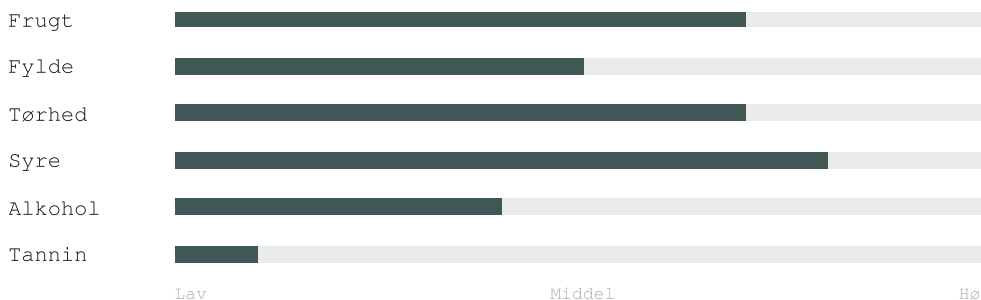
Primære aromaer: Blomster, grønne æbler, citrus, kalk, urter og hvide sten.

Madforslag: Prøv til ørred med smørstegte mandler og nye kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Altesse



Savoie
Frankrig