

2023 Pandæmonium

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

Pandæmonium er ren Jacquère fra Saint-Baldoph og viser den lokale alpedrue uden kosmetik. Druerne presses direkte, hvorefter mosten gærer spontant uden tilsætninger. Den enkle fremstilling lader vinens slanke bygning og friske energi stå tydeligt frem. Udtrykket er naturligt og levende, men samtidig klart nok til, at druen ikke forsvinder bag metoden. En hvidvin med lethed, rankhed og en lille rå kant, der gør den mere personlig end poleret.

Primære aromaer:	Grønne æbler, stikkelsbær, citron, hvide blomster, kalk og våde sten.
Madforslag:	Prøv til grillet fisk med citronsmør og friske urter.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2023



Hvidvin



Jacquère



Savoie
Frankrig