

2022 Bourgogne Aligoté

Maison en Belles Lies

Maison en Belles Lies

Maison en Belles Lies blev grundlagt i Saint-Aubin i 2009 af Pierre Fenals, som kom sent til vinfaget efter en karriere i biokemi og mode. I markerne arbejder han efter økologiske og biodynamiske principper. Kælderen er præget af langsomme gæringer, ingen tilsatte klaringsmidler eller filtrering og meget beskeden brug af svovl. Egne og lejede parceller samt enkelte druekøb giver en portefølje på tværs af Côte de Beaune, men målet er det samme: at lade parcel og appellation stå tydeligt i vinen.

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 tekstureret og rank hvidvin, hvor levende syre og let greb giver mere spænding end den umiddelbart slanke ramme antyder. Druerne kommer fra kalk- og lerholdige jorde, gæres spontant og modnes i en kombination af stål og større brugte fade. Udtrykket er tørt, præcist og samlet, med en mildt voksagtig fylde fra modningen. Den lave svovltilgang mærkes ikke som uro, men som en rolig, gastronomisk naturvinsstil med god dybde og fasthed.

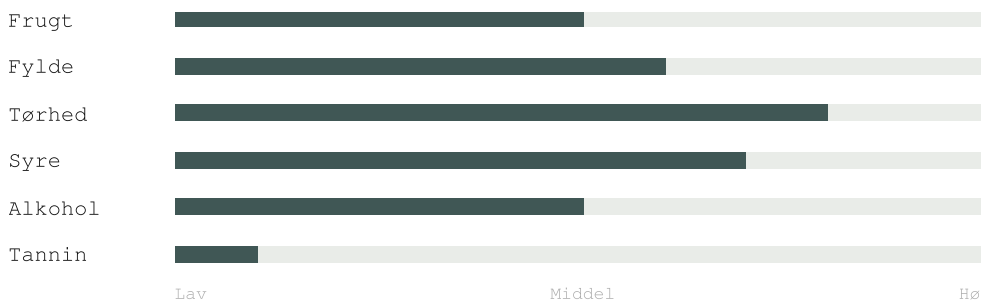
Primære aromaer: Citron, hvide blomster, jod og ristet brød.

Madforslag: Prøv til grillet havtaske med brunet smør og blomkålspuré.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2029 og skal på karaffel i 1 time.



Smagsprofil



2022



Hvidvin



Aligoté



Bourgogne
Frankrig