

2024 Bel Air

La Cordée Blanche

La Cordée Blanche

La Cordée Blanche blev skabt i 2023 af Cyril Andrez og Ylan Mathieu, som viderefører vinbruget fra Domaine Lupin gennem en gradvis overdragelse. De råder over syv økologisk certificerede hektar ved Frangy og Veyrier-du-Lac. Altesse er hoveddruen, mens Mondeuse og enkelte nyere hvide sorter fylder mindre. Arbejdet er præget af stejle parceller, plantedække mellem rækkerne og skånsom vinifikation uden klaring eller filtrering.

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

En tør og spændstig hvidvin med rank opbygning, middel fylde og tydelig syre. Druerne kommer fra en sydvendt parcel, hvor modenhed og friskhed holdes i balance, og dyrkningen følger en naturlig tilgang. Gæringen foregår i emaljeret ståltank, efterfulgt af syv måneders lagring på bærmen i samme tank. Det giver ekstra greb og tekstur uden at gøre udtrykket tungt. Stilen er rolig, præcis og mineralsk, med en fast afslutning og en ren, lineær form.

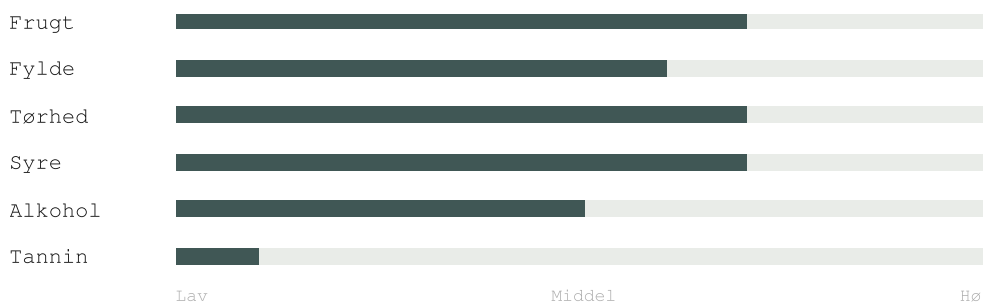
Primære aromaer: Akacieblomst, citron, grønne æbler, pære og våd sten.

Madforslag: Prøv til bouillabaisse med safranaioli og grillet surdejsbrød.

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



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Altesse



Savoie
Frankrig