

2024 Bourgogne Chardonnay

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 rund og åben Chardonnay, hvor tekstur og friskhed er vigtigere end tydeligt fadpræg. Druerne kommer fra Mâconnais, og årgangen er vinificeret med delvis modning på brugte franske fade. Det giver en rolig, cremet fornemmelse, mens den friske syre holder vinen ren og levende. Fylden er moderat, balancen blød, og helheden står som en klassisk hvidvin med fadet diskret placeret i baggrunden.

Primære aromaer:	Gult æble, hvid fersken, citron, hvide blomster og hasselnød.
Madforslag:	Prøv til ovnbagt torsk med brunet smør.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	LavMiddelHøj



2024



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig