

2023 Saint-Veran "Les 99 Coupées"

Domaine Famille Paquet

Domaine Famille Paquet

Domaine Famille Paquet holder til i Davayé i Mâconnais, ved foden af Solutré og Vergisson. Jocelyne og Michel Paquet grundlagde domænet i 1980 som Domaine des Valanges, og efter næste generations overtagelse blev familiens domæner samlet under navnet Famille Paquet i 2019. Sortimentets tyngde ligger i hvid Bourgogne fra Mâcon-Villages, Saint-Véran og Pouilly-Fuissé. Fra 2021-årgangen er vinene økologisk certificerede, og markerne dyrkes også efter biodynamiske principper med fokus på den enkelte parcel.

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

Les 99 Coupées 2023 er 100 procent Chardonnay fra Saint-Véran og følger producentens vinifikation med otte måneders modning i tank på den fine bærme. Stålet bevarer friskhed og aromatisk klarhed, mens bærmen giver rundhed og sammenhæng. Vinen samler grapefrugt, grønt æble og kandiseret citron omkring en fin mineralsk struktur, og syren holder den moderate fylde præcis gennem den tørre, roligt sammenhængende afslutning.

Primære aromaer:	Grapefrugt, grønt æble, kandiseret citron, hvid fersken, akacie og bivoks.
Madforslag:	Prøv til stegt laks med fennikel og citroncreme.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2031.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2023



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig