

2025 Macon "Nos Cinq Terroirs"

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

En rund og frisk hvidvin med mere form end en helt enkel, let aftapning. Druerne samles fra fem forskellige terroirs, fordelt mellem nordlige og sydlige parceller, så udtrykket bygger på flere jordtyper og eksponeringer frem for én mark. Gæringen og modningen foregår 6-7 måneder i tank uden eg. Det holder stilen ren og syren tydelig, mens den middel fylde giver en blød, rolig midte og en struktureret afslutning.

Primære aromaer:	Akaciehonning, marcipan, forårsblomster, pære og fersken.
Madforslag:	Prøv til stegt kylling med citron og timian og smørstegte svampe.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2033.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	LavMiddelHøj



2025



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig