

2023 Bourgogne Blanc

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

Bourgogne Blanc 2023 er ren Chardonnay fra et lavbundet terroir og modnes 15 måneder i 350-liters fade. Det længere ophold i forholdsvis store fade bygger tekstur og sammenhæng uden et tungt træpræg. Druerne er biodynamisk dyrket, og vinen fremstilles uden klaring, filtrering eller tilsat svovl. Udtrykket er afrundet og fyldigt, men holdes præcist af frisk syre og et fast kalket greb, som giver længde og balance.

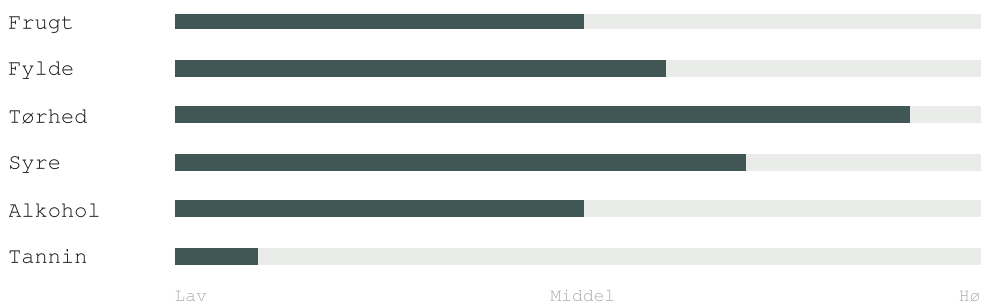
Primære aromaer: Citron, hvid fersken, hvide blomster, let toast, smør og kalk.

Madforslag: Prøv til stegt kylling med svampe og lys flødesauce.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2032.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig