

2016 Marsannay Blanc "La Charme aux Prêtres"

Sylvain Pataille

Sylvain Pataille

Sylvain Pataille byggede sit domaine i Marsannay-la-Côte fra bunden og lavede sin første årgang i 1999 fra én hektar. Domaine er siden vokset til 17 hektar med Marsannay som klart tyngdepunkt. Han aftapper mange lieux-dits hver for sig og har gjort Aligoté til en hovedsag ved siden af Pinot Noir og Chardonnay. I marken bruger han økologiske metoder og biodynamiske principper; i kælderen langsom presning, spontan gæring, lidt svovl og lange élevager.

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 rank og struktureret hvidvin med kalkpræget spænding og en friskhed, der holder udtrykket præcist. Druerne kommer fra La Charme aux Prêtres, hvor eksponering og kalkholdig undergrund giver en fast ramme om den beherskede fylde. 2016-årgangen fremstår med god dybde uden at blive bred. Arbejdet er naturligt orienteret, og vinificeringen sigter mod renhed, rolig opbygning og en tydelig, terroirnær balance.

Primære aromaer:	Citronskal, hvid fersken, pære, hvide blomster, kridt, nødder, smør og røg.
Madforslag:	Prøv til stegt kylling med smørstegte svampe.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2016



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig