

OMRÅDE
Bourgogne rød

APPELLATION
Pouilly-Fuissé

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalk og limsten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Tank og træfade

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Saumaize-Michelin

Saumaize Michelin, Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays 2023

"The 2023 Pouilly-Fuisse Les Crays 1er Cru has an elegant bouquet with nectarine, light Clementine scents, just a touch of nettle and white tea. There is wonderful delineation and a flintiness gradually emerges. The palate is poised and vibrant, much more mineral driven than the 2022 with a sustained flinty finish that lingers in the mouth. Classy. " 92p. VINOUS Saumaize Michelins mest eftertragtede og sjældne 1er Cru fra Pouilly-Fuissé. Med Les Crays demonstrerer Saumaize-Michelin virkelig at de besidder både vinmæssigt talent, men også terroirs i særklasse. En fremragende, balanceret og koncentreret Chardonnay, der uden at blinke kan måle sig med langt mere kendte 1er Cru appellationer i Côte d'Or. Et must buy, hvis man er til stor hvid Bourgogne.
"Tysken ville betegne Les Crays som grosses Kino; altså taler vi her om ubetinget storladen vin. Nok er den magtfuld, men det er vinens holistiske spændvidde og grænseløse harmoni, der hæver den over konkurrenterne. Den skiller sig ud fra Saumaize-Michelins øvrige topvine ved at ose intens af blomstrende kaprifolie og et strejf af weissbier, og så er teksturen sygt cremet og med en herlig blød, harmonisk syre. Fersken, kvæde, nektarin vendt med vaniljecreme, tavlekridt og vel kalibreret fadkrydderi. Alt sidder lige i skabet; renheden og intensiteten er slående, og den slutter af med et lille bittert bid og en utrolig længde." 94 point, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, om 2019 årgangen 95 p. VINOUS - 2020 årgang

OM PRODUCENTEN

Domaine Saumaize Michelin beliggende i hjertet af Mâcon blev grundlagt tilbage i 1978 af ægteparret Christine og Roger Michelin. I starten bestod vinhuset af blot 3,5 ha, hvoraf halvdelen blev tappet under eget etiket. I de følgende år er der tillagt flere gode marker til porteføljen. I 1981 købte de Pouilly-Fuissé "Clos sur la Roche", og i 1992 tilføjede de marker i Saint-Veran. Efter Rogers far arvede de yderligere marker i Saint-Veran, Pouilly-Fuisse "Les Crèches". De velbeliggende Pouilly-Fuisse marker "Les Courtelongs" blev tilføjet af flere omgange i 1995 og 2005. I dag råder huset over 9,5 ha. vinmarker, hvorfra drueren vinificeres i de nye kældre der blev skabt i 2007.

Christine og Roger Saumaize har siden 2006 drevet ejendommen efter biodynamiske forskrifter dog uden at være certificeret. I mere end 20 år har der ikke været anvendt sprøjtegifte eller kunstgødning, og helt siden 1987 har man flasket vinene på stedet på det mest optimale tidspunkt ud fra den biodynamiske kalender.

Domainet besidder parceller spredt over flere forskellige terroir typer, hvilket også giver vinene distinkte terroir karakterer fra cuvée til cuvée. Blandt juvelerne i deres markbesiddelser finder man Clos sur la Roche med en kalkholdig jordbund samt Les Ronchevants, hvor jordbunden er nedbrudt klippegrund iblandet leret materiale.

Stilen i alle Saumaize Michelins vine er forbløffende balanceret. Tætte, cremede og ranke med en underliggende mineralitet, der giver den fyldige chardonnay tæt følgeskab. Koncentrationen er ligeledes stor, og eftersmagen er vedholdende og intens. 1. klasses hvid Bourgogne til priser der er til at betale!

Internationale anmeldere, bl.a. Vinous har dem helt i toppen af producenter i Mâcon, og det samme har franske "La Revue du vin de France", der kort konstaterer, at deres fremragende Pouilly-Fuisséer " uden problemer konkurrerer med hvide 1er

Cru vine fra Côte d’Or”.