



Domaine Saumaize-Michelin

# Saumaize Michelin, Saint Veran 2024

**"Det er selvfølgelig ikke sådan, at Saint Veran er et kvalitetsstempel i sig selv. Men for mig er det blevet et område at gå efter, når det skal være høj værdi for pengene. Denne vin er skabt på et nøje blend af druer fra henholdsvis et område med lerholdig jord og et område med kalkholdig jord. Med en del af vinen lagret på ståltanke og en anden del på brugte fade, er der masser af friske fornemmelser og lækker frugt, mens fadet er med til at give en mere cremet mundfornemmelse og et fint nuanceret smagsindtryk. Det smager fremragende, og jeg havde ikke undret mig, hvis den havde kostet over 200 kroner som tilbudspris. Flot vin til flot pris.", årg 2022 - 95p. 5 stjerner - Morten Wamsler, Flaskehalsen Saint-Véran er en blanding af druer stammende fra to parceller. Den første parcel i Davayé er primært sand og ler, og den anden i Roche de Vergisson primært kalkholdig. Halvdelen af vinen er vinificeret på stål og den anden halvdel på brugte fade. Cremet, fyldig og frisk mineralsk karakter.**

OMRÅDE

Bourgogne

APPELLATION

Saint Veran

DYRKNING

Økologisk dyrket -  
ikke certificeret

JORDBUND

Kalksten

DRUER

Chardonnay

GÆRING

Tank og træfade

TYPE

Let hvidvin

## 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".

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens