



OMRÅDE
Bourgogne

APPELLATION
Pouilly-Fuissé

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Barriques

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Saumaize-Michelin

Saumaize Michelin, Pouilly-Fuissé Les Courtelongs 2023

"The 2023 Pouilly-Fuissé Les Courtelongs, which was served after the Premier Crus, has a bright but cool bouquet with freshly cut green apple, wet limestone and light peach skin scents that become more pronounced. The palate is well balanced, very harmonious and poised, lightly spiced with a bright, slightly peachy finish. Lumiere froid - there is not so much brightness but depth." 92p. VINOUS Jordbunden til Les Courtelongs er en blanding af forskellige kalktyper, heriblandt en del jernoxid-holdig kalk. Det giver netop denne vin en meget mere rank, salt agtig mineralitet.

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 Crêches". 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-Fuissée " uden problemer konkurrerer med hvide 1er Cru vine fra Côte d'Or".

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens