

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Pouilly-Fuissé

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalk, ler

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Barriques

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Saumaize-Michelin

Saumaize Michelin, Pouily-Fuisse Les Tilliers 2023

"Roger Saumaize-Michelin laver efter min mening top-5 pouilly-fuissé. Hans Les Tiliers 2023 kommer fra 60 år gamle stokke i Vergissons Vignes Blanches-climat og gæret og lagret på brugte pieces uden omstikning. Den konkurrerer stilistisk med Chassagnes dygtigste vinmagere, fadstrejfet, malopræget med mørdejspæretærte." René Langdahl.com ***"Rig sag, godt foret med citrus. Ganske nuanceret og lagdelt, flot længde." 91p.*** Niels Lillelund, Jyllands-Posten, august 2025 ***"Les Tilliers has a refined bouquet with Granny Smith apple and pear notes, just a hint of light earthy aromas. The palate is lively and vibrant with flinty notes in the background. It tapers slightly towards the finish with a touch of white pepper that lingers on the finish. Good potential."*** 90 p. Neal Martin, VINOUS Tidligere var størstedelen af Macon tilplantet med røde druer, men enkelte parceller som denne "Vignes Blanches" har altid været beplantet med Chardonnay, og stokkene til denne cuvée "Les Tilliers" er derfor hele 60 år gamle. Vinen vinificeres på barriques, hvor den også lagrer på det fine bundfald i 12 måneder. Om 2020 årg: 92p. R. Parker. ***"Den oser af harmoni og underspillet klasse. Rig uden at være tung. Man fornemmer en vin med nerve her. Afsindigt velafbalanceret, sprød mineralsk stil. Ret åbenlyst, at Saumaize-Michelin tilhører eliten i Pouilly-Fuissé. Generøs, men fokuseret frugt, cremet fylde og perfekt moden syre. Den smelter i munden. Ingen gumpetung tropefrugt eller dominant fadindflydelse her. Fuld af æbleskernehus, citronolie, fersken og hvide blomster og brioche. God længde, lækker bitterhed og en klassisk salt finish. Fremragende vin, der allerede smager godt nu."*** 92p. 5 stjerner -Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, om årgang 2019 under navnet Vignes Blanches, samme vin som Les Tilliers.

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”.