



Domaine Saumaize-Michelin

Saumaize Michelin, Pouilly-Fuisse Aux Charmes 2021

Fra og med årgang 2020 skiftede denne vin navn til "Aux Charmes", tidligere hed vinen Ronchevats. Jordbunden i Ronchevats marken er markant mere lerholdig end husets andre marker. Det gør vinen herfra federe, og mere cremet i teksturen, dog stadig med Saumaize-Michelins klassiske, friske balance. Vinstokkene er cirka 60 år gamle. Vinen fadgærer og lagerer i 12 mdr. på 5-6 år gamle barriques.

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

OMRÅDE

Bourgogne

APPELLATION

Pouilly-Fuissé

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Ler, og kalk

DRUER

Chardonnay

GÆRING

Barriques

TYPE

Fyldig hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens