



Domaine Saumaize-Michelin

# Saumaize Michelin, Pouilly-Fuissé 1er Cru Clos Sur La Roche 2024

Clos Sur La Roche er et af Saumaize-Michelins flagskibe, og stammer fra en lille parcel på 1,65 ha. med vinhusets ældste vinstokke. Alderen varierer mellem 30 og 90 år. Eksotisk, fyldig og intens Chardonnay, med masser af mineralsk friskhed i eftersmagen **"Her må jeg simpelthen sige at de 90 kroner mere end husets Les Tilliers (i øvrigt også en fremragende vin) er godt givet ud – jeg håber ikke det lyder prætentivt, men der er gods i begge vine, de lyder og ser ud som stor chardonnay begge to, men Sur la Roche giver mere respons med tryk på speederen, frugten er den samme, men nedenunder ligger betydeligt mere tørstof, skindfenoler og ikke mindst syre. Kroppen er ikke nødvendigvis større, men bare mere potentiel farlig, eksplosiv. Pæretærte, talkum i kvædekompot, IPA-bitterhed, men fra citrushumletyper som cascade og amarillo, mens tunges smagsløg og kindernes følesans mødes af vredet jurakalksten og vinstoksaft fra 1930'erne – fra før klonernes tid."** René Langdahl.com - 95 point **"The 2023 Pouilly-Fuissé Sur La Roche 1er Cru has a more immediate nose than the Aux Charmes, soaring with yellow plum, fern and light smoky notes with time. It conveys a sense of classicism. The palate is beautifully balanced with a fine bead of acidity, tightly wound but there is superb energy locked up in this Premier Cru with a tingle of ginger right on the finish. Excellent."** 93p. VINOUS **"Rig, intens, men også spændstig og balanceret med de klassiske noter af smør og citrø. Fornem længde, mineralske noter, og takket være årgangen smager den fremragende allerede. Flot bourgogne til pengene."** 92p. Niels Lillelund, Jyllands-Posten, august 2025 **"Clos Sur la Roche har en besnærende storhed over sig. Glasklar frugt. Tæt struktur, fast i kødet med stålsat syre og et salt mineralsk strejf. Her er nerve og bid, og dog en generøsitet og cremet finesse. Minutlang, velkrydret finale. Udsøgt referencevin, knivskarp pris."** 6 stjerner - 95 point. (årgang 2019) - TESTVINDER. - Morten Bundgaard, Jyllands-Posten

## OMRÅDE

Bourgogne

## APPELLATION

Pouilly-Fuissé

## DYRKNING

Økologisk dyrket -  
ikke certificeret

## JORDBUND

Kalksten

## DRUER

Chardonnay

## GÆRING

Barriques

## TYPE

Fyldig 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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