

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, Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude 2022

La Maréchaude er med sine 42 graders hældning, den stejleste skråning i området. Den vender med sin kalkholdige undergrund syd, sydøst og har en perfekt eksponering for solen, og højden på marken skaber kølighed. En af Saumaize-Michelins allerbedste vine, og også en af de marker der fra årgang 2020 officielt kan bryste sig af den eftertragtede 1er Cru status. ***"Roger Michelins biodynamiske vine fra kommunens topmarker har alle en ret mageløs kombination af sømløs harmoni, eminent balance og en sitrende energi. Frugten tilmed generøs og kernesund med stor koncentration, klarhed og nerve, netop fordi den er holdt i ave af en fast, men moden frugtsyre. La Maréchaude er ingen undtagelse. Den har masser af mineralsk power; og dog stadig distingveret og dejlig rank trods den florale, let eksotiske frugt, der folder sig flot ud efter nogen tid i glasset. Lindeblomst, akaciehonning og fersken blander sig med en udtalt salt fornemmelse og et kalket bid. Der er elegant fadkrydderi i den lange eftersmag."*** 93 point Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, om 2019

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".