

OMRÅDE
Neuchâtel

APPELLATION
Auvernier

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
Chasselas

GÆRING
Foudre sur lie

TYPE
Let hvidvin

La Maison Carrée

La Maison Carrée, Auvernier Chasselas sur lie 2023

"Hvidvin fra Schweiz. Det lyder lidt eksotisk, for det er ikke så ofte, man støder på schweiziske vine herhjemme. Det er dog ikke fordi, der ikke laves fantastisk vin i Schweiz, men snarere fordi mange af dem er skrækkeligt dyre at komme i nærheden af. Du skal da også slippe på den gode side af 200 kroner for denne vin, der er lavet på Chasselas-druer, der er en lokal specialitet. Særligt i Neuchatel Auvenier-området er det en klassisk sag at skabe Chasselas-vine, der lagrer på bundfaldet, og i dette tilfælde giver det en enormt flot hvidvinsoplevelse. Kan man sammenligne med Bourgogne? Ja, lidt. Kan man sammenligne med hvid Rhone? Måske en smule. Men i virkeligheden er denne vin helt sin egen – lidt på samme måde som vinene fra det franske Jura-område. Ikke at det smager på samme måde, men mere fordi det har sin helt egen, unikke karakter. Den cremede fornemmelse og dybe smagsoplevelse er sat sammen med en elegant friskhed, der betyder, at prisen er helt og aldeles fair. Et charmerende, schweizisk bekendtskab." - Morten Wamsler, Flaskehalsen

"Chasselas-druen er Schwiez' hvide signaturdrue, og selvom den på ingen måde er ukendt rundt om i Europa, har den produktive sort alligevel være på tilbagetog igennem en årrække. Den skal dyrkes med stram kvalitetsfokus for at udvikle en særegen karakter, og gør man det, får man en letfodet, men ganske alsidig madvenlig vin, der tillige lagrer overraskende godt. Jeg har smagt 40-50 år gamle versioner i Schweiz, som har været friske og fuld af dybde båret af voksede, honning- og nøddeagtige toner. Carrées biodynamisk dyrkede version fremstår ærkeklassisk med sin friske, æbleagtige, flintede, florale frugt og tydelige sur lie-karakter. Dufter af flintestensgnister, bagegær og mandel. Her er også noter af citrus og blomstrende hvidtjørn, der bidrager til at give den strukturelt florlette vin en delikat aromatisk signatur. Lille kulsyrepift i munden løfter sammen med behagelig frugtsyre og forlener vinen med en let cremet, sprød friskhed, og der er clara frijs, umoden hvid nektarin og weissbier i eftersmagen. Drik den endelig ikke for koldt." Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, august 2024 Chasselas er en specialitet fra Neuchâtel, og La Maison Carrées udgave er en af områdets aller bedste. Efter en kort maceration og en efterfølgende nænsom presning på vertikal presse, lagrer vinen på bundfaldet på store egetræsfade. En tradition ikke helt ulig vinene fra Muscadet, Severe et Maine i det vestlige Loire. En sprød, forfriskende og alligevel diskret fedmefuld hvidvinsoplevelses!

OM PRODUCENTEN

Vineregionen Neuchâtel ligger på den sydlige ende af de Schweiziske Jura bjerge, og vinmarkerne ligger som en perlerække langs bredden af Neuchâtel søen.

La Maison Carrées vinmarker strækker sig over hele 10 km. og fordeler sig på de to appellationer Auvernier, vest for Neuchâtel og Hauterive som ligger øst for byen.

Vinmarkerne ligger i 440-510 meter over havet soverflade og udgør tæt på 10 hektar. Vinhuset blev grundlagt af Jean-Jacques Perrochet tilbage i 1827, men det er de nuværene ejere Jean-Denis og hans kone Christine der fra 2008 virkelig har fået vinhusets kvalitet til at stige markant. Alt gøres med største respekt for naturen, og alle vinene er certificeret biodynamisk. I 2015 indgik deres søn Alexandre i vinhusets daglige drift, og har sikret den kompromisløse kvalitet fortsætter.

La Maison Carrée laver vine på den lokale Chasselas, men laver i denne kølige del af Schweiz også forbilledligt gode vine på Chardonnay og Pinot Noir. Alle vine laves med minimal intervention og uden manipulation i kælderen. Her anvendes kun den naturlige vildgær og vinene tappes uden klaring og filtrering.