

Domaine de La Sarazinière, Macon Village "Le Pavillon" 2022

Producent: Domaine de La Sarazinière

Geografi: Mâconnaise, Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2022

Normalpris: 300,-

Medlemspris: 270,-

Måned: Marts 2025



Den ene parcel der lægger druer til vinen her ☺

Så til mere vante himmelstrøg, Bourgogne og nærmere bestemt Mâconnaise. Og det er, måske lidt utroligt, første gang vi skal her til det sydlige Bourgogne og området der måske bedre kendes som "Mâcon". For området er over de seneste år virkelig kommet på folks læber. Før var det i store træk kendt for masseproduktion og tålte ikke sammenligning med "det rigtige" Bourgogne. Sådan er det ikke i dag. Kvaliteten er skudt i vejret og nej billigt er det ikke, men betydeligt nemmere at komme til end i Côte de Beaune. Stilen er typisk lidt friskere og mere rank, men det er et rigtig godt alternativ til fx Bourgogne Blanc, eller mindre kommunevin.

Hvordan smager det?

Frisk og indbydende næse med grønne æbler, citronskal og udpræget mineralsk med "crushed rocks". Altså nærmest flintet i sit udtryk. Bagved det friske fornemmes krop og noget fedme.

Smagen er blød om tungen med tilpas og balanceret krop uden det er vanilje/fad præget.

De friske og mineralske noter af citron og flintesten går igen, det har et salt touch og runder af med god syre og bittert/tørt finish. Virkelig dejlig vin med god balance!

De to brødre Phillippe og Guillaume driver de 10 hektar ud fra gården i den lille landsby Bussières. De er økologisk certificeret og kører også en hands-off approach i kælderens. Naturlig gæring, ingen klaring og ingen tilsætning udover minimal svovl.

100% Chardonnay fra to parceller i Bussières. En med gamle stokke på 70 år og en med stokke på 15 år. Begge står i jordbund virkelig rig på kalksten og ler i toppen. Den ligger kun på stål, men med alle gærresterne og så laver de battonage, hvor man rører rundt i mosten. Det giver gæren mere kontakt og er med til at øge kompleksiteten, tyngden og give krop/fedme.

Drik det til

Foråret nærmer sig og hvis du begynder at få gang i grillen, så gerne laks med grønt pakket i folie. En hollandaise eller aioli til, så er den hjemme ;)

Skal du eksperimentere lidt mere så prøvde vi den til kammuslinger stegt i godt med smør, en puré på jordskokker. Henover en nem sauce, lavet på en sjat hvidvin kogt ind på panden, fløde og citron. Til sidst krummer af hvidt brød, ristet på en tør pande. Smæk på smagene, men ikke for tungt og vinen spillede godt op til retten ☺