

Fra Chassagne til Chablis: Lages verdens beste (tørre) hvite viner i Burgund?



Geir E. D. Øien
Trondheim vinklubb Ganymedes,
Onsdag 18. april 2018

... I alle fall verdens *dyreste*!



Gjennomsnittlig flaskepris på annenhåndsmarkedet for Montrachet Grand Cru 2014 fra Domaine Leflaive er p.t. **10.115 USD**.

Temaer for kvelden



- Litt om terroir, klassifisering og appellasjoner
 - Côte de Beaune
 - Chablis
- Chardonnay-druen
- Litt om vinproduksjonsteknikker
- Premox-spøkelset... ☹️
- Hvordan servere hvite burgundere?
- Presentasjon, smaking og diskusjon av kveldens viner
- Litt om egnet matfølge
- Middag m/vin til 😊

... men først litt om kveldens aperitif... (Vin 1)



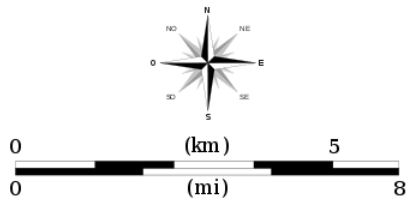
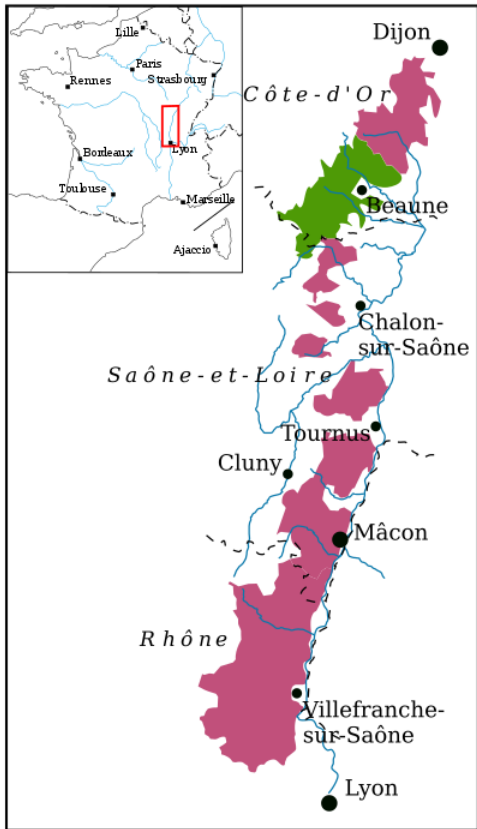
- **1739201 Cremant de Bourgogne, Domaine Manuel Olivier, kr. 219,-**

- 50 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir, 25 % Aligoté
- "Methode champenoise"
- 12.5 % alkohol

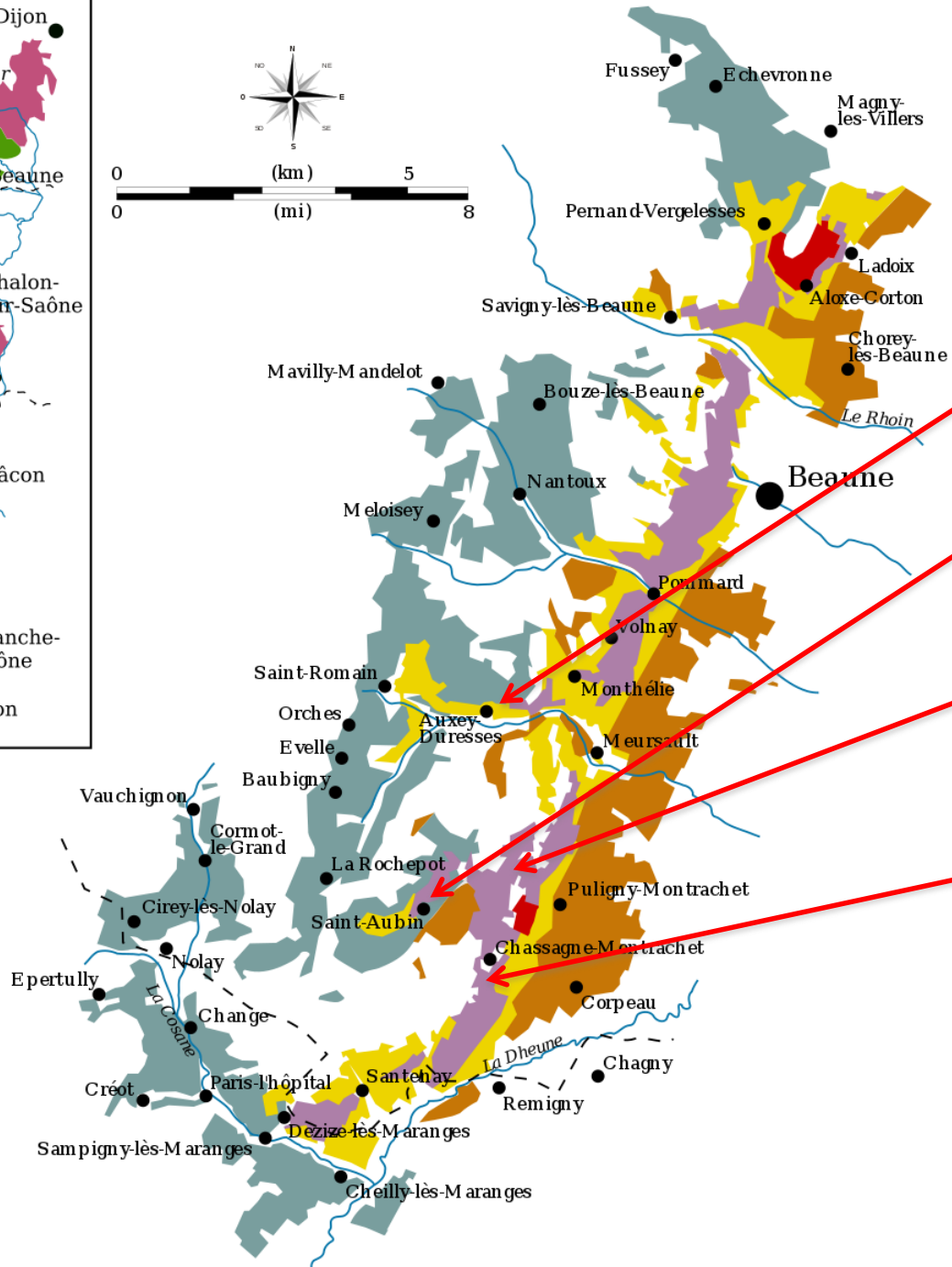
- Manuel Olivier:

- 38 år, vinmaker siden 1990 (?!)
- Bosatt i Nuits St.-Georges
- Kultiverer 11 hektar vinmark
- Produserer ca. 120.000 fl/år





- Bourgogne
- Hauts-Côtes de Beaune
- Appellations régionales
- Appellations communales
- Appellations communales (Premiers Crus)
- Grands Crus
- Ville importante
- Ville ou village
- Limite départementale
- Rhône* Département
- Cours d'eau



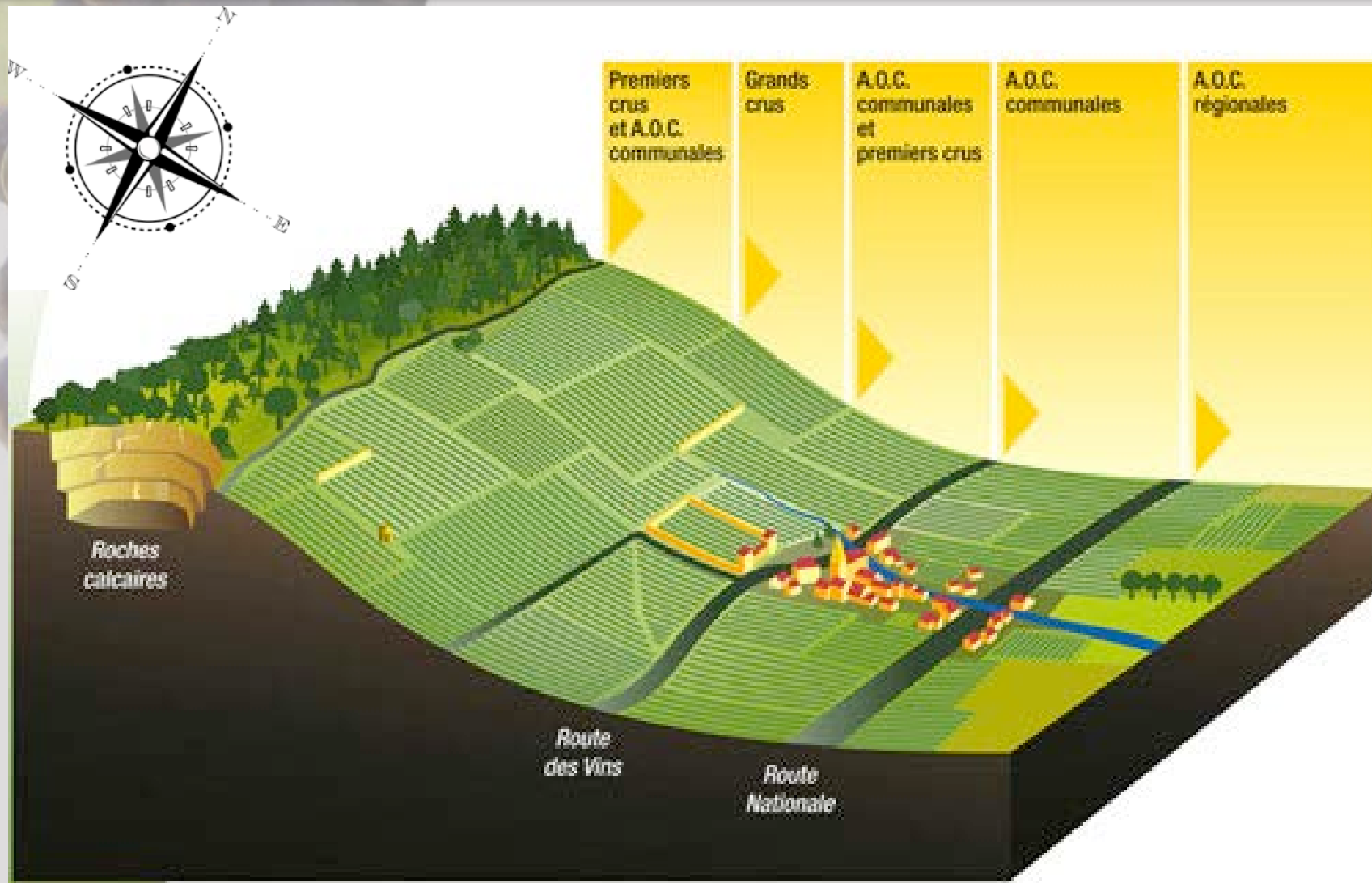
Auxey-Duresses

Saint-Aubin

Puligny-Montrachet

Chassagne-Montrachet

Klassifisering: En typisk åsside i Côte d'Or



Vin 2: Bourgogne Blanc 2014, Maison Camille Giroud, kr. 290,-



- **Terroir:** ... *selected parcels in Clos de la Combe in Puligny-Montrachet, in the village of Corpeau, neighbouring that Puligny-Montrachet, within Côte de Beaune and the Maconnais.*
- 12.5 % alkohol, ukjent eikeregime.
- Camille Giroud: Tradisjonsrikt vinhus, røtter tilbake til 1865 , men “ny vår” som “micro-negociant” fra 2001, med amerikanske investorer, og ny vinmaker: *David Croix (t.o.m. 2016).*
- **Aperitif.no:** *Gulgrønn. Fin fedme, grønne epler, fint mineralpreg, god vekt. Fyldig med flott frukt, fin syre, god karakter, ganske konsentrert, lang ettersmak. 89 poeng.*
- **Dagens Næringsliv:** *Dufter av gule epler, toast og kalk med hint av tre. Bløt og lett kremet frukt på smak med karakter av gule epler og tre. Tann finish. 87 p.*

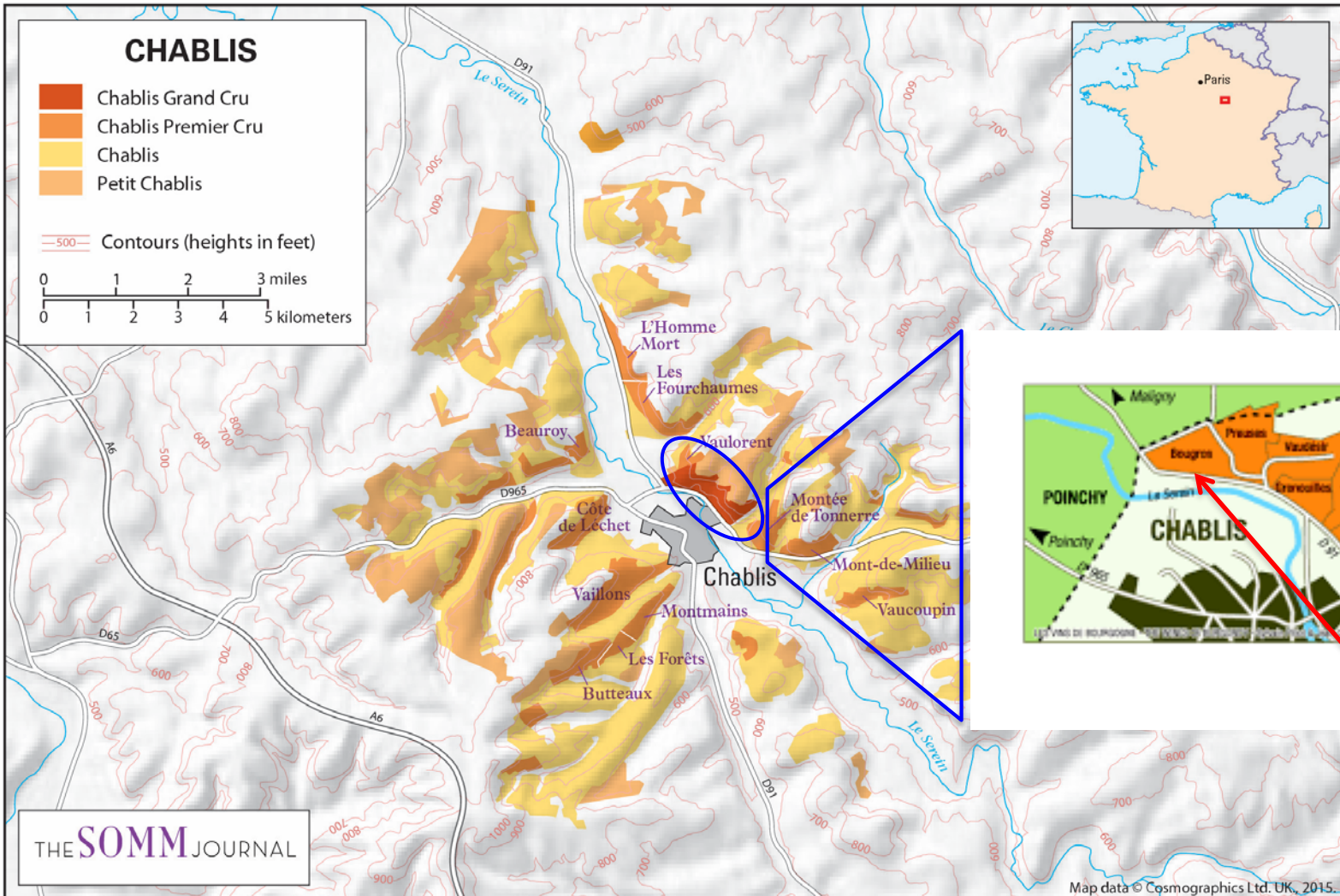
De fem mest anerkjente hvitvins-områdene i Côte de Beaune



- Corton-Charlemagne (Grand Cru)
 - *“the wines from the Pernand-Vergelesses side tend to have a flinty note and be characterized by more austerity than those from the Aloxe-Corton side that can be slightly more firm and full-bodied.”*
- Meursault (villages + premier cru)
 - *“typically rich and savoury with nutty, honeyed hints and buttery, vanilla spice”*
- **Puligny-Montrachet (villages, premier cru, grand cru)**
 - *“a floral elegance alongside a stylish, steely concentration. They are very different to Meursault: more refined and delicate, and less rich.”*
- **Saint-Aubin (villages, premier cru)**
 - *“tucked away in a side valley behind the two 'Montrachet' villages, Saint-Aubin is a great source of fine, steely white Burgundy”*
- **Chassagne-Montrachet (villages, premier cru, grand cru)**
 - *“... less fine than Puligny, less rich than Meursault but containing elements of both. Chassagne is minerally yet succulent, often floral with hints of hazelnuts.”*



Chardonnay i Burgund: Chablis



Grand Cru
Bougros

Inntrykk fra Chablis...

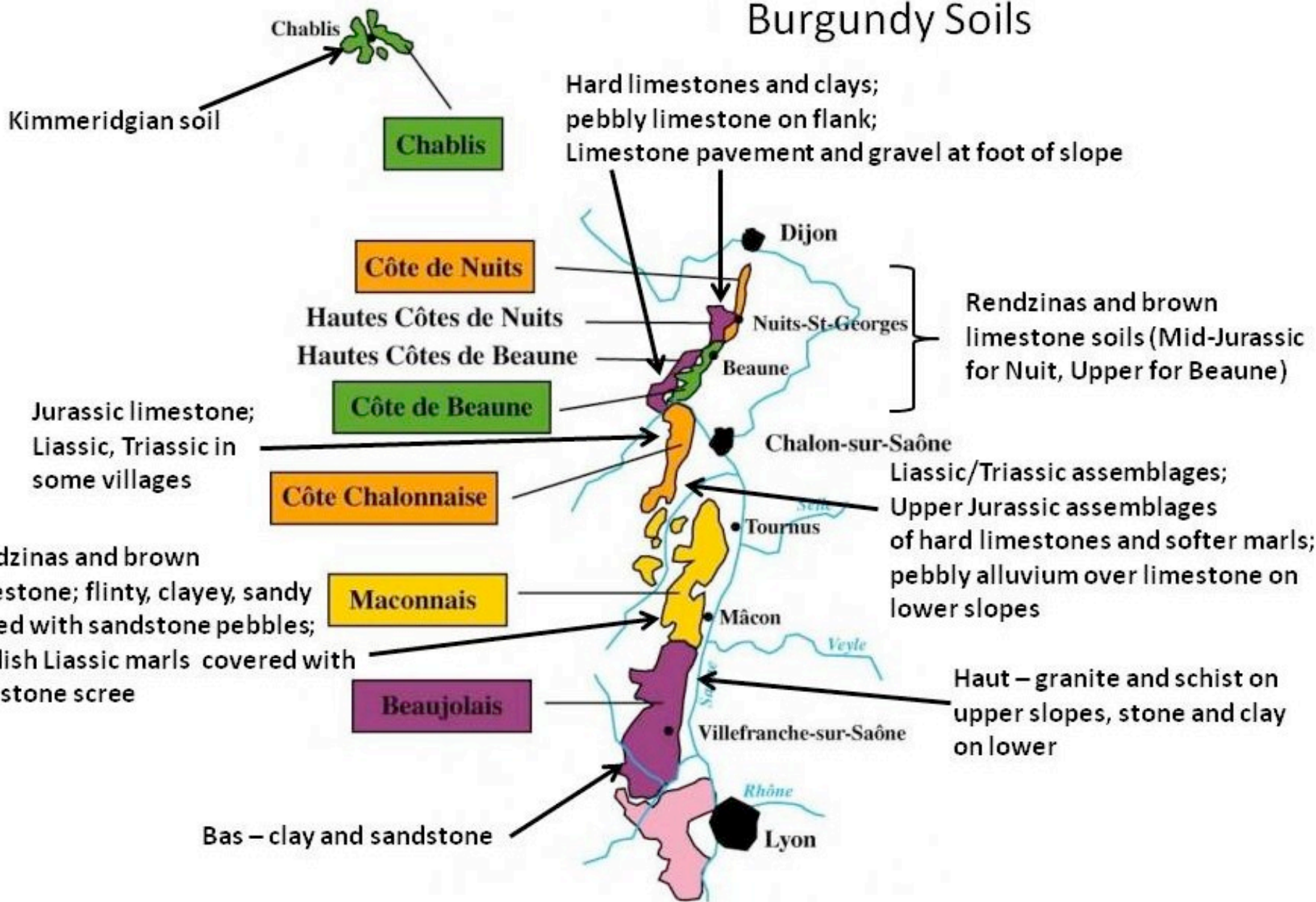


Terroir i Chablis: Kimmeridge-kalk (Kimmeridgian limestone)



(Selvplukket stein fra Grand Cru Les Clos)

Burgundy Soils



Chardonnay-druen



"Chardonnay is the Queen of Grapes. Le Montrachet, a Burgundian Chardonnay, inspired Alexandre Dumas to declare that one must drink this wine
'... *on bended knee, with head bared.*'"

- Stacy Brody,
WineLibrary



"... there is a movement called ABC (*Anything But Chardonnay*). 'In the more chic circles,' says the winemaker Sandra MacIver, 'chardonnay is almost a dirty word.'"

- The Independent,
1992



Sentralt poeng:

Relativt nøytral egensmak/-aroma – utmerket medium for å uttrykke terroirets særegenheter (preg fra voksested, klima, jordsmonn), OG preg fra vinmakingsteknikker/-valg (lar vinmakeren uttrykke seg)

Litt om (hvit)vinproduksjon i Burgund



- Biodynamisk vitikultur vs. *lutte raisonnée* vs. gammeldags “kjemisk intervensjon” (sprøytemiddel- og kunstgjødselbasert)...
- Druesortering (*trriage*) – pressing/knusing (med stilker) – omtapping til og gjæring i tank og/eller eikefat – omtapping til fat eller tank – svovling – lagring på “fint” bunnfall (eik eller tank) – ny omtapping – blending – klaring - filtrering – flasking...!
 - Malolaktisk annengangsgjæring (“malo”) – helt/delvis?
 - Eik eller ikke eik? Ny eller gammel? Hvor lang eikelagring?
 - *Bâtonnage* (omrøring av bunnfall)?

Premox-spøkelset... ☹️



“Premox” = prematur oksydasjon



Wiki-side for statistikk, analyse, diskusjon og rapporter fra verden over på prematur oksydasjon av hvite burgundere:

<http://www.gdeschamps.net/wiki/doku.php?id=start>

Lagring av hvit burgund, post-premox



Bourgogne Blanc & Mâconnais

1-4 years

Chablis & Côte de Beaune

2-5 years

Chablis & Côte de Beaune 1^{er} Cru

4-7 years

Chablis & Côte de Beaune Grand Cru

4-10+ years



Polets returrett-
grense: 5 år fra
innkjøp (med
kvittering)

Hvite burgundere: Servering



Store hvite burgundere kommer best til sin rett

- ... Ved temperatur 12-14 grader (går også bra noe kjøligere, men mister dybde, fylde, lengde og kompleksitet hvis for kalde)
- ... Fra store “bolleformede” (Burgund-type”) glass.





Presentasjon, smaking og diskusjon av vin 3 t.o.m. 7

Vin 3: Auxey-Duresses 2015, Benjamin Leroux, kr. 350,-



- **Terroir:** 2 hektar nordvendte vinmarker nedenfor landsbyen - naboer til Meursault: *"The wine comes from three terroirs in this cool, mineral (rocky) place - Les Hautés, La Macabrée, and Les Boutonniers. The oldest vines date back to 1946."*
- Tradisjonell vinifikasjon, 12 måneders eikelagring
- 13 % alkohol
- Allen Meadows (Burghound): *"A slightly fresher, though still notably ripe, array combines notes of citrus peel and essence of pear and apple scents.... good volume to the slightly more tightly wound flavors... subtle minerality onto the nicely persistent and relatively dry finale.... should drink well on the younger side."* 87-89 poeng.



Vin 4: St. Aubin 1er Cru En Remilly 2014, Domaine Hubert Lamy, kr. 490,-



• **Terroir:** “Arguably the finest of the Saint Aubin premier cru vineyards, situated on a steep south facing hillside, effectively the continuation of Le Montrachet as the contours swing round to the west to follow the valley”.

• 29 år gamle vinstokker.

• Vinifikasjon og lagring: Tradisjonell vinifikasjon med lagring på eikefat – 20-30 % nye – i 12 måneder.

• Minimal filtrering før flasking.

• 13 % alkohol.



Jasper Morris MW: *Pale colour, faint green tint, lightly reductive. Stylish while retaining a lean profile, but very long. Excellent balance between fruit and structure. A little oak shows at the back.*

90 p.

Vin 5: Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne 2014, Domaine Berthelemot, kr. 661,-



- **Terroir:** Sydøstlig orientert vinmark øverst i åsside 340 – 360 m
“Thin, stony top soil on a layer of limestone rock” (gir finesse og mineralitet heller enn tyngde).
- Vinstokker fra 1935 og 1992.
- Manuell innhøsting og *“agriculture raisonnée”*, tradisjonell vinifikasjon med 25 % ny eik
- 13 % alkohol
- **Aperitif.no:** *Gulgrønn. Ung med god dybde, fint mineralpreg, integrert fat, veldig innbydende. Fylldig med flott frukt, fin syre, god karakter, lang ettersmak med fint skallpreg. Til gode sjømatretter. 92 poeng.*
- **Decanter.com:** *Very oaky nose of pears and lime. The fresh, taut, concentrated palate shows lively acidity and a purity of fruit with real flair. Long, toasty finish. 92 p.*

Vin 6: Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Baudines 2014, Domaine Pascal Clément, kr. 672,-



- **Terroir:** Vinmark replantet på 60-tallet, på toppen av en åsside sør for landsbyen, på 220 – 324 moh, med hvitt jordsmonn av kalkstein, leire og stein.
- Tradisjonell vinifikasjon, 11 mnd lagring på eikefat. 13 % alkohol.
- Dagens Næringsliv: *Dufter av tre, gule epler og mineraler. Fersk bløt frukt med et hint av tre og en lang tørr finish. Balansert syre og pen balanse. 92 p.*
- Jasper Morris MW: *Pale straw, softly oaky but with appealing fruit, easy going, accessible but with enough weight behind. 89 p.*

Vin 7: Chablis Grand Cru Bougros “Cote Bougerots” 2014, Domaine William Fèvre, kr. 645,-



- **Terroir:** “... from a south-facing 2.2 ha parcel at the bottom section of the vineyard... so steep (< 30 degrees) that it must be worked entirely by hand; tractors would be dangerous to use...”
- Manuelt innhøstet 15. – 22. september 2014
- 70 % vinifisert og lagret i eik, resten i ståltank
- 13.0 % alkohol

Jasper Morris MW: *Pale colour with light green tint. A backward, reflective and perhaps a touch reductive nose, but suggestive of great power. Bread stick bouquet. Quite linear, definitely backward. After the chiselled backbone a little more breadth of fruit emerges. Superb persistence. 94 p.*

Hvite burgundere: Matfølge?



"And this white burgundy goes well with chicken, light pastas, and most prescription side-effects."

Search ID: cwln8900



Middag med vin 😊



- **Forrett:** *Skalldyrbisque med krabbe og safrankrem*
- **Hovedrett:** *Pannestekt kveite med beurre blanc, sitrusbakt fennikel, ristede mandler, og potetpuré med trøffelolje*
- **Hvilke viner passer best til hhv forrett og hovedrett?**

TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN!

