

MONTAGNY 1. CRU

Les Chaniots, Domaine Bernollin

Distriktet

Montagny området ligger omkring byen Montagny i det sydlige Côte Châlonnaise. Navnet kommer fra det franske "montagne" (bjerg), og man forstår godt navnet, når man befinder sig midt i det smukke bjergrige og idylliske landskab i distriktet. For at en vin kan blive berettiget til Montagny appellationen, skal den hvide være produceret på Chardonnay. 1. Cru markerne ligger nærmest som en romersk arena omkring den lille landsby Montagny, men også udvalgte marker i de andre kommuner nemlig Buxy, Saint-Vallerin og Jully-lès-Buxy er klassificerede som 1. Cru.

Dette skyldes især jordbundsforholdene med en perfekt blanding af kalkrige stenlag, sand, ler og småsten men også en perfekt beliggenhed i forhold til solen. Det bjergrige område bevirker samtidig, at nætterne er kølige, og at modningen foregår langsomt og stabilt. Dette sikrer ofte en god sprødhed og harmoni mellem styrke og friskhed i vinene.

Producenten

Côte Chalonnaise er det område i Bourgogne, der igennem de seneste år har gennemgået den største kvalitetsudvikling. Området ligger i umiddelbar forlængelse af Côte de Beaune. Knud Kjellerup overtog det mere end 150 år gamle vinhus i 1993 og driver det i dag sammen med partnerne Alex Holm Jensen og Jesper Krogh.

Albert Sounit producerer en bred vifte af hvide og røde Bourgogner fra Rully, Mercurey, Givry og Montagny samt et udvalg af fine Crémant de Bourgogne. Helt fra starten har det nye team bag Albert Sounit ønsket at placere sig blandt eliten i Côte Chalonnaise, og Sounis vine repræsenterer i høj grad i dag "value for money".

I 2005 købte Sounit vingården Domaine Bernollin, som i dag omfatter 12 ha. Efter omfattende investeringer i nyt udstyr vinificeres alle vine i dag på Domaine Bernollin – også indkøbte druer.

Vinen

Montagny Les Chaniots kommer fra en lille parcel på 1. Cru marken af samme navn, som ligger på den flotte, østvendte skråning overfor Domaine Bernollin, vest for landsbyen Jully. Vinstokkene er ca. 80 år gamle og plantet på en undergrund af især kalk og mergel.

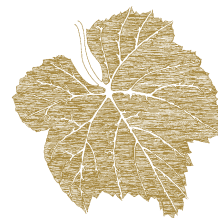
Efter en skånsom presning hos Sounit bliver mosten gæret på træfade af fransk eg (Vosges), (hvoraf de 33% er nye, 33% 1 år gamle og 33% 2 år gamle) og vinen bliver dernæst udsat for en malolaktisk gæring. Modningen gennemføres på de samme træfade og varer i 10 måneder med en omrøring (batonnage) af vinen og bundfældet en gang om ugen. Efter opholdet på fad bliver vinen sammenstukket på ståltank, hvor den bliver i to måneder. Til sidst bliver den aftappet uden klaring og filtrering, noget som med tiden kan give en smule vinkrystaller i vinen, men som til gengæld bevarer vinens frugtcharakter og finesse.

Vinen har en flot, blank, gylden farve med grønlig skær. Først i duften finder man områdets klassisk mineralsk karakter, med toner af hasselnødder, akaciablomster, appelsinskal og vanille. I munden har vinen en god friskhed og samtidig toner af passionsfrugt, ananaskirsebær. Vinen har en enestående harmoni mellem de eksotiske og de tørre toner.

Den vil egne sig fint til fisk- eller skaldyrsretter (f.eks. hummer) men også til pasta- eller risottoretter med skaldyr eller fjerkræ. Prøv den også med ged- eller fårost. Serveres afkølet men ikke iskold.

Torben Kjellerup

Byens Vinpusher



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A

DK-9000 AALBORG

TLF. 9811 4243

CVR-NR. 32827063