



## Vire-Clesse 2020

<b>Producent:</b>	Domaine Denis Jeandeau
<b>Område:</b>	Bourgogne
<b>Land:</b>	Frankrig
<b>Alkohol:</b>	13,5
<b>Drue:</b>	Chardonnay

Dennis Jeandeaus vine er rene, mineralske og tro mod deres ophav. Viré-Clessé er ikke en undtagelse, for her fanger du ved første møde den delikate og kække stil som området leverer.

Vinen er lavet fra ca. 40 år gamle vinstokke, som vokser i kalkrig jordbund beliggende i 260 meters højde.

Vinmarkerne er østvendte og nyder godt af den lunende morgensol. Indhøstningen foregår selvfølgelig manuelt med små kurve, således druerne ikke mases under hinandens vægt. Vinen er gæret ved hjælp af druernes naturlige gær, derefter er 65% af vinen lagret på fade, hvoraf 35% er nye.

Denis gik på tragisk vis bort i 2023, men havde en særdeles traditionel tilgang til vindyrkningen og vinificeringen. Markerne blev dyrket efter biodynamiske principper - fx ofte med pløjning ved hjælp af hest. Derefter vinificerede han vinene på traditionel vis med høst og selektering i hånden, naturlig gæring samt lagring med gærcellerne (lees) på en kombination af stål og brugte fade.

Tilsætning af svovl begrænses desuden til et absolut minimum og sker kun i forbindelse med flaskning.

### **Vinbeskrivelse:**

Vinen åbner med dragende aromaer af citrus, æbler, mynte, brioche og en mineralsk undertone, mens den i smagen viser lagfyldt, kølig frugtintensitet og en mundvandsdrivende, fokuseret syre.

Fadet er flot integreret og markerer sig ved en let toastet note.

### **Druesammensætning:**

Chardonnay



Flaskehalsen: **96 point**  
Flaskehalsen: ★★☆☆☆  
Robert Parker's Wine Advocate: **91 point**  
Din Vin Guide: **90 point**

### **Beskrivelse af producenten**

Denis Jeandeau var en af Bourgognes unge kometer, der med rekordfart fik bevæget sig op blandt de allerbedste producenter i Mâconnais. Desværre gik Denis på tragisk vis bort i sommeren 2023, inden verden for alvor fik øjnene op for hans enestående vine.

Vinene har været at finde på nogle af verdens ypperste Michelin-restauranter som fx Pierre Gagnaire, Dinner by Heston Blumenthal, Per Se og Gordon Ramsay.

Denis Jeandeau lavede særdeles begrænsede mængder fra små 5 ha kalkstensrige vinmarker i Viré-Clessé, Saint-Véran og Pouilly-Fuissé.

Selvom om Denis som vinmager var en ung mand, dyrkede og vinificerede han vinene på ekstremt gammeldags vis. Biodynamiske principper - og pløjning ved hjælp af hest. Derefter var vinen vinificeret på traditionel vis med høst og selektering i hånden, naturlig gæring samt lagring med gærcellerne (lees) på en kombination af stål og brugte fade. Dertil stærkt begrænset brug af svovl.

Resultatet var klassiske, stenede og imponerende "rene" Chardonnay-vine med cremet frugt og en skarpt fokuseret syre.

Lige sådan som stor hvid Bourgogne skal smage!

"These are precise, elegant wines that subvert the Mâconnais stereotypes of unctuousness and corpulence, and their classy style will certainly win them many admirers. I encourage readers who haven't encountered this impressive producer's wines to seek them out."

- William Kelley, The Wine Advocate