



Macon-tema (Vin for begyndere)

Producent: Domaine Denis Jeandeau
Område: Bourgogne
Land: Blandet kasse
Alkohol:
Drue: Chardonnay

Med tema-kassen "*Macon*" og Vin for begynderes podcast i ørerne kan du komme på en nørdetur rundt i Macon. Du får to vine fra Denis Jeandeau og en fra Sebastien Giroux - to uhyggeligt talentfulde vinmagere, som begge giver dig en flot, velsmagende rundtur i Macon.

Lyt til podcasten her:

Vinbeskrivelse:

1 fl. Pouilly Fuissé, Secret Minéral 2021

Domaine Denis Jeandeau

Pouilly Fuissé, Secret Minéral 2021 står strågul i farven og viser højintense, stenede aromaer af citrus, gule æbler, hvide ferskner, hvide blomster, smør og underliggende mineralitet. I smagen folder den sig som vanligt ud som vaskeægte "stor Bourgogne", hvor kølig og alligevel fyldig frugt forenes med en laser-skarp, Puligny-agtig syre og en forfriskende, stenet finale, der varer ved i evigheder. Et brag af en hvid Bourgogne med et langt liv foran sig.

1 fl. Saint-Véran, Les Cornillaux 2020

Domaine Denis Jeandeau

Les Cornillaux minder her i årgang 2020 meget om den populære årgang 2019, som viste mere maskulinitet, struktur og større lagringsevne i forhold til årgang 2018. Vinen åbner med sprøde og givende aromaer af citrus, pære, honningmelon, brioche og en mineralsk undertone, mens den i smagen viser lagfyldt, kølig frugtintensitet og en mundvandsdrivende, fokuseret syre. Slutteligt runder den lange og særdeles mineralske finale denne afbalancerede, hvide Bourgogne mesterligt af.

94 POINT | Winewherever





94 POINT | Flaskehalsen
92 POINT | Robert Parker WA
92 POINT | Vinexpressen
91 POINT | Politiken
ANBEFALET | Vinexpressen

1 fl. Mâcon-Fuissé Les Pelées 2022

Domaine Sebastien Giroux

Sébastien Girouxs Macon Fuissé Les Pelees er en charmerende og mineralsk udgave af en prisvenlig, hvid Bourgogne. Vinen fremstår lys gul og klar i farven med indsmigrende aromaer af citrus, hvid fersken, hvide blomster, nødder, brioche og en underliggende mineralitet. I munden viser den cremet og charmerende frugt, som balanceres af en sprød, forfriskende syre og en afbalanceret fokuseret finale. Lækker hvid Bourgogne, der er til at betale - og som også sagtens kan gemmes 5-7 år fra høståret.

Flaskehalsen: **94 point**

Rasmus Christensen - **94 point**

Winewherever:

Houlbergs Vinblog: **93 point**

Flaskehalsen: **94 point**

Houlbergs Vinblog: ★★★★★

Robert Parker's Wine Advocate: **92 point**

Vinexpressen: **92 point**

Politiken: **91 point**

Vinexpressen: **ANBEFALET**

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