



Pouilly Fuissé, Secret Minéral 2022

Producent: Domaine Denis Jeandeau
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Chardonnay

Denis Jeandeus topvin "Secret Minéral" hører til blandt den absolutte top i Pouilly Fuissé.

Det er vinen, der i årgang 2017 og 2019 med hele 94 point af The Wine Advocate blev anmeldt blandt årgangenes allerbedste vine i hele Mâconnais. Nu præsenteret i mandens sidste årgang. Denis gik nemlig desværre bort i sommeren 2023.

Secret Mineral er en barberblads-skarp og "stenet" hvid Bourgogne frembragt fra ca. 50 år gamle vinstokke, der står plantet på vinmarker højtbeliggende i 350-450 meters højde med indhold af kalksten og marl, der stammer helt tilbage fra juratiden.

Det er hvid Bourgogne af tårnhøj kvalitet - og en vin, der er repræsenteret på nogle af verdens ypperste Michelin-restauranter som fx Pierre Gagnaire, Dinner by Heston Blumenthal, Per Se og Gordon Ramsay.

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

Secret Mineral 2020 var en del af Vin for begynderes podcast omhandlende vinene fra Maconnais. Lyt med på afsnittet her:

Vinbeskrivelse:

Puilly Fuissé, Secret Minéral 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.

Druesammensætning:

Chardonnay

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