



Saint-Véran, Cuvée Hommage 2022

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

Denis Jeandeaus Saint-Véran er en sprød og fokuseret hvid Bourgogne, som bare overleverer til prisen.

Vinen er lavet fra ca. 45 år gamle vinstokke, der står plantet på vinmarker tæt ved [Puilly Fuisse](#) beliggende i 300-400 meters højde på en jordbund af fossilholdigt kalksten og ler.

Denis 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.

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

Vinbeskrivelse:

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.

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