



Macon Villages, Vieilles Vignes 2022

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

Mâconnais er et af de få steder i Bourgogne, hvor man rent faktisk fortsat kan finde gode vine til prisen.

For mens denne sydligt beliggende del af Bourgogne venter på klassificeringen af markerne - på samme måde, som det er tilfældet i den nordligere beliggende del af denne eftertragtede region - ja, så kan der på trods af de seneste års prisstigninger stadig anskaffes imponerende gode Bourgogne-køb her.

Denne Macon 'Verzé' fra den unge "komet" Denis Jeandeau, som på trist vis gik bort i 2023, er et klasse-eksempel herpå. Vinen er en erstatning af hans tidligere og "federe" 'En Serre', som han ikke kommer til at lave i fremtiden. Denne repræsenterer den mere mineralske udgave af en Macon.

Selvom Denis er en ung mand, har han en særdeles (gammeldags) og traditionel tilgang til vindyrkningen og vinificeringen.

Markerne dyrkes efter biodynamiske principper - fx ofte med pløjning ved hjælp af hest. Derefter vinificeres vinen på traditionel vis med høst og selektering i hånden, naturlig gæring, som ofte sker med en andel hele klaser, 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 folder sig flot ud i næsen, hvor den viser givende aromaer af honningmelon, gule ferskner, gule æbler, hvide



blomster og våde sten.

I smagen ruller den middelfyldige frugt sig spændstigt og med læskende syre over tungen, mens eftersmagen med fin længde og på en befriende afbalanceret og fokuseret måde understreger dette gode Bourgogne-køb.

Nyd den ved 10-13 grader til retter med hvid fisk, en svampebrussetta eller en grydestegt kylling.

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