



Mâcon-Chardonnay 'Tourbillon' 2021

Producent:	Domaine Vuillemez Père et Fils
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Chardonnay

Cirka 2.000 flasker produceres der afhængigt af årgangen af Mâcon 'Tourbillon', som er en enestående Mâcon, hvis kvalitet ville koste det dobbelte, såfremt den kom fra de mere berømte Bourgogne-kommuner mod nord.

Denne kommer fra ca. 15 år gamle vinstokke plantet på en ler- og kalkstensholdig, sydvendt parcel.

Navnet Tourbillon hentyder til mekanismen af samme navn, som typisk kan findes i mere eksklusive urværker. Tourbillon er en kompleks funktion, som mindsker tyngdekraftens påvirkning på urets præcision.

Bag Vuillemez står Claude Vuillemez, der sammen med sin kone forelskede sig i regionen og besluttede sig for at flytte til området i 1989. Claude er en tidligere schweizisk urmager, der har været leder i Richemond Group, som bl.a. står bag det kendte urmærke Cartier. En særdeles perfektionistisk herre, hvis motto er "Maximus in Minimis" – storheden ligger i detaljen. I ure såvel som vine.

I dag driver familien 10 ha, hvor sønnen Paul og nevøen Valentin også er involveret (tidl. ansatte hos Cartier-ure). Dette med konsulerende hjælp fra den kendte schweiziske ønolog Christian Vessaz (winemaker på Cru de l'Hôpital i Schweiz), mens markerne dyrkes af Paul, Valentin samt Florent Barday. Sidstnævnte en perfektionistisk vinbonde, der allerede dyrkede markerne, før Vuillemez opkøbte disse.

At der står perfektionistiske mennesker bag vinene, kan smages. Økologisk dyrkede, terroirtro og uhyre præcise vine, hvor man virkelig fornemmer sans for detaljen.



Efter høsten og den nænsomme selektering er vinen spontangæret og efterfølgende lagret på æggeformede cementbeholdere.

Vinbeskrivelse:

Mâcon-Chardonnay 'Tourbillon' er en kølig og skarpt fokuseret hvid Bourgogne, som på elegant vis stråler fra glasset med kølige aromaer af citrus, lime, salt, nødder og gule æbler.

I munden smyger den sig både slankt og intenst over tungen, mens den robuste, mundsvandsprovokerende syrerygrad og lange mineralske finale fuldender denne harmoniske og finesserige hvidvinsoplevelse.

Stor og "kølig" Chardonnay, som vil klæde både fiske- og svamperetter, og som gerne må serveres ved 10-12 grader.

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

Vuillemez Père & Fils er ikke, som vindomæner er flest. Bag domænet står en schweizisk urmager, der forelskede sig i det nordlige Mâcon og opkøbte en mere end 300 år gammel ejendom i den charmerende landsby Chardonnay.

Ja, byen hedder rigtig nok Chardonnay.

Claude Vuillemez købte domænet helt tilbage i 1989 og har sidenhen involveret både sønnen Paul og nevøen Valentin. Man begyndte først at sælge vine fra og med årgang 2019. Dette efter at han havde opkøbt parceller løbende siden 2007.

Claude er tidligere leder i det kendte Richemont Group, der står bag en række kendte ur- og smykkebrands, fx Cartier. Valentin har desuden arbejdet i produktionen af ure hos Cartier og Paul i samme firma - dog i after sales service.

Man får konsulerende hjælp fra den anerkendte schweiziske ønolog Christian Vessaz (winemaker på Cru de l'Hôpital i Schweiz), mens markerne dyrkes af Paul, Valentin samt Florent Barday. Sidstnævnte en perfektionistisk vinbonde, der allerede dyrkede markerne, før Vuillemez opkøbte de i dag ca. 10 ha.

At der står perfektionistiske mennesker bag vinene, kan



smages. Økologisk dyrkede, terroirtro og uhyre præcise vine, hvor man virkelig fornemmer sans for detaljen.

Som Claude udtrykker det: "Maximus in Minimis" – storheden ligger i detaljen. I ure såvel som vine.