

Macon-Fuissé 2023

Château Fuissé

Skøn hvid Bourgogne fra altid fantastiske Château Fuissé.

Man skal være lovligt undskyldt, hvis ikke der ringer de store klokker, når man hører navnet "Macon-Fuissé". Vi befinder os nemlig i et af det sydlige Bourgognes knapt så kendte vinområder, der grænser op til det mere kendte Pouilly-Fuissé. Men det er netop i områder som Macon-Fuissé, at man har mulighed for at gøre nogle særligt gode Bourgone-køb i disse år.

For her priserne nemlig endnu ikke stukket helt i vejret. Det er dejligt, især fordi kvaliteten kun har været støt stigende i mange år. Det er denne Macon-Fuissé et perfekt eksempel på.

Druerne til vinen kommer fra marker, der ligger på øvre skråninger, og vinstokkene har en gennemsnitsalder på 25 år. Druerne høstes i hånden. Vinificering og lagring sker i temperaturkontrollerede ståltanke. Jordbundsforholdene i kommunen, der består blandt andet af kalksten og ler, skaber fundamentet for druer, der både får intensitet og mineralitet. Winemaker hos Chateau Fuissé, Antoine Vincent, anvender desuden teknikken 'batonnage' under lagringen, hvor man rører op i mosten så de døde gærceller gennem en autolytisk proces afgiver smagsnoter og fedme til vinen. Vinen lagres efterfølgende færdigt på ståltank, før den flaskes. Al fedmen i vinen, kommer derfor udelukkende for druerne og gærcellerne.

I glasset mødes man af modne, gule æbler, citroner, pomelo, et strejf af tropiske frugter og en fornemmelse af surdejsbrød. Vinens fedme og frugt får et skønt modspil fra en gennemstrømmende syre, som holder hank i det bløde smagsbillede og sikrer en målrettet smagsoplevelse.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.

Vintype	Hvidvin	Liebhaverboligen
		92+ point