

Lucien Muzard et Fils, Santenay Premier Cru “La Maladière” 2019

Producent: Lucien Muzard et Fils

Geografi: Fra kommunen Santenay,
I Côte de Beaune,
Bourgogne

Årgang: 2019

Klassificering: Premier Cru / 1 Cru

Normalpris: 379,-

Medlemspris: 339,-

Lucien Muzard er som Champy også en genganger fra tidligere i Pinot Box'en. Her får den dog et nøk op, da vi har med en af deres Premier Cru'er at gøre.

Domainet er i dag drevet af brødrene Claude og Hervé som er 9. generation i familien. De har til huse i Santenay, hvor også størstedelen af deres marker ligger. Marken Maladière ligger lige ovenfor Santenay by og Muzard brødrene ejer godt 4 hektar her.

Stokkene er i snit 35 år gamle med flere plantet tilbage i 50'erne og 60'erne.

Topjorden er præget af store stykker kalksten og man skal ikke langt ned i jorden før man rammer ren kalksten.

Som jeg var inde på med Savigny'en fra Champy er kalk med til at give syre og friskhed. Selvom geologer siger det ikke kan lade sig gøre, vil mange vinnørder nok også mene at vine fra kalkholdig jord ofte har et mineralsk touch. Hvilket jeg også synes er gældende her ☺



Porten indtil La Maladière

Arbejdet i kælderen →

Til La Maladière afstikker man 70% af druerne, men efterlader altså de resterende med "whole bunch". (Se Facebook og Instagram for forklarende opslag). Der gæres med naturligt gær, og maceration varer 18-20 dage.

2/3 dele af vinen lagres på barrique (225 liter) hvoraf 30% er nye og den sidste 1/3 del på store "foudre" også af egetræ.

Hvordan smager det?

Næsen byder på modne kirsebær, eukalyptus, peber, timian og 50% fløde fra Arla Unika.

Blød, fyldig og med en tilpas syre. Frugtdreven selvfølgelig, men har en mineralsk kerne og lidt mere kompleks og flere lag end Savigny'en fra Champy.

Tættere, mere koncentreret og flot længde i eftersmagen. Oplagt som madvin og har bestemt også kælderpotentiale.