



”Mästaren av Chardonnay” Jean-Marie Guffens är ett av de stora namnen i Mâconnais. Den smått galna belgaren har under sina snart 40 år som vinmakare lyft områdets anseende och framgångssagan för den idag ikoniska egendomen i Vergisson har placerat denna lilla del av Bourgogne på den internationella vinkartan. Nu har vi glädjen att presentera två av Guffens viner som bjuder på energi, komplexitet och terroir!

Det var under 1970-talet som Jean-Marie och hans fru Maine valde att packa sina väskor och bege sig från Belgien till Bourgogne och den lilla Mâconnais-byn Pierreclos. Efter några år av studier var det dags att förverkliga sin dröm då de köpte sina första rankor. Idag består egendomen av 5,3 ha som spänner över sluttningarna i Pierreclos, Vergisson och Davayé. Utöver de egna odlingarna driver Jean-Marie négocianthuset Verget. Efter att ha genomlyst Bourgogne på jakt efter de bästa druvorna skrev han kontrakt med små odlare av absolut toppkvalitet. Rankorna hanteras helt utan kemikalier och druvorna handplockas när de har uppnått optimal mognad. Efter skörd körs de till Verget där vinifiering, lagring och buteljering sker. Guffens sätt att arbeta har blivit ett av hans signum och vinerna hyllas för sin precision, generositet, mineralitet och tydliga terroir.

Macon Vergisson La Roche

Kombinationen av Guffens nitiska sortering, det svala klimatet och de öst-exponerade kalkrika sluttningarna gör att detta vin förmodligen är det mest precisa och mineraldrivna i Vergets lineup. Vingården är belägen på toppen av Roche de Vergisson, omgiven av det vackra landskapet i Pouilly-Fuissé. Druvorna plockas och sorteras för hand, därefter pressas de försiktigt och jäser därefter med naturlig jäst. Vinet lagras sedan på fällningen under 10 månader varav de första 6 månaderna under omrörning för att förhöja strukturen.

Vinet bjuder på energi, komplexitet och struktur. I doften hittar vi direkt den tydliga mineraliteten, rosa grapefrukt, päron och citronest. Paletten är nyanserad med toner av persika, gula plommon, flinta och smörkola. Mineraliteten och den friska syran ligger kvar genom en lång eftersmak.

Mâcon Vergisson La Roche 2017 släpps på Systembolaget den 19 oktober i en begränsad upplaga om 1200 flaskor.

Pris: 249 kr
Artikelnr: 96301
Volym: 750 ml
Alk: 13 %



Saint-Véran Lieu Inter Dit 2017

Druvorna kommer från vingården "Côte Rôtie", men från och med 2012 nekades Guffens tillåtelse att namnge vingården för att undvika ihopblandning med de röda syrah-vinerna från Rhône-dalen. Namnet Lieu (Inter) dit syftar till *lie-dit* vilket betyder namngiven plats medan *Interdit* betyder förbjudet, detta som en pik mot regleringen. Vingården är belägen på solexponerade, kalkrika sydsluttningar som skyddar rankorna från de nordliga och västliga vindarna. Druvorna plockas och sorteras för hand, därefter pressas druvorna för att endast använda juice från den första pressningen. Jäsningen sker med naturlig jäst och lagras därefter på franska ekfat varav 25% nya.

Vinet är koncentrerat och har en nyanserad doft med toner av vit persika, päron, mandarinzest och mineralitet. Dofterna återkommer i smaken tillsammans med gula äpplen, brioche och en elegant kryddighet i form av vitpeppar. I eftersmaken samsas frukt med mineralitet och pigg syra som ger ett friskt och härligt avslut.

Saint-Véran Lieu Inter Dit 2017 släpps på Systembolaget den 19 oktober i en begränsad upplaga om 600 flaskor.

Pris: 279 kr
Artikelnr: 96302
Volym: 750 ml
Alk: 14 %

För mer information, kontakta:
Elisabeth Engelsen Ellqvist
eee@provinum.se

Eller kommunikationsansvarig:
Daniel Ericsson
daniel@provinum.se

