



ARVID NORDQUIST



PRODUCENT: [Chanson Père & Fils](#)
DRUVA: Chardonnay
LAND: Frankrike
DISTRIKT: Bourgogne

SMAKTYP: Fylliga & smakrika
ÅR: 2016
ALKOHOLHALT: 12,5%
VOLYM: 750 ml

ART.NR: 47923
PRIS EXKL. MOMS: 159:-
FL/KRT: 6



Chanson Bourgogne Chardonnay har en doft av citrusfrukter och mandel med en viss antydning till mineralitet. Smaken är välbalanserad med ren frukt och ett uppfiskande avslut. Fin syra och bra mineralitet.

En blandning av vin från Côte Chalonnaise och Côte d'Or, främst Côte de Beaune.

2014 bjöd på en kall och regnig vinter, därefter frost i april. En varm och solig senvår hjälpte druvorna att utvecklas men hagel i juni sedan regn i juli och augusti var en utmaning. Som tur var gjorde en strålande varm september att det som klarat sig av skörden blev bra.

Fruktsyra **4** Sötma **1** Fyllighet **3**

Passar till

Ost, Fisk, Charcuterie

Om Chanson Père & Fils

När Bollingerkoncernen tog över négociantfirma Chanson Père & Fils 1999 var det ett välkänt vinhus med anor sedan 1750, men där glansen hade falnat något. Man drog snabbt igång ett renoveringsarbete så idag har de 45 ha egna vingårdar enbart placerade i Premiers och Grand Crus. Detta gör att de har de tillgång till det absolut bästa druvmaterialet från några Côte de Beaunes absolut främsta byar. Man köper även druvor ända från Chablis ner till Mâconnais och Beaujolais.

Tack vare vinmakaren Jean-Pierre Confuron och Gilles de Courcel som driftansvarig har de lyft kvalitén ett stort antal nivåer och idag anses huset vara ett av de främsta i Bourgogne. De flesta vingårdarna är omplanterade med huvuddelen Pinot Noir och med en mindre del Chardonnay. Skördeuttaget är alltid lågt, vilket ger mycket koncentrerade viner med en tydlig druvkaraktär. Varje vingård vinifieras separat för att framhäva den unika terroir varifrån druvorna kommer.

Utan perfekta druvor, inget bra vin. Jean-Pierre Confuron lägger ner mycket tid för att se till att både de egna vingårdarna och de som man har avtal med sköts på bästa sätt. Respekt för naturen, minimal användning av naturliga bekämpningsmedel är självklarheter. Låg avkastning, noggrann beskärning och plogning av jorden istället för gödning.

Sedan år 2000 är man i helt ekologisk produktion, även om de inte har låtit certifiera sig ekologiskt utan istället valt en prestigefylld statlig hållbarhetsmärkning, *Haute Valeur Environnementale* som bara delas ut till ett fåtal producenter. Denna belönar dessutom respekten för och bevarandet av den terroir där druvorna växer Enligt Jean-Pierre Confuron

ligger 70 % av vinets kvalitet i vingården och har man huvuddelen av sina vingårdar i de bästa byarna i Côte de Beaune så har man förpliktelser på området.

All skörd sker manuellt och 95 % av druvorna transporteras snarast till byn Savigny-Les-Beaune där man byggde en supermodern anläggning 2010. Här sorteras druvorna noggrant och sedan utsätts de för en unik process. Under en och en halv minut kyls de ner till -180° C vilket dödar bakterier och kyler ner druvorna till 8-10°. Detta bidrar till en längre alkohol jäsnings vilket ökar friskhet och arom. Jean-Pierre har gjort noggranna studier för att säkerställa att detta inte dödar den naturliga jästen och det finns inget som tyder på att det är skalens jäst som startar jäsningsen, utan den som finns i vinkällaren.

För de röda vinerna använder man sig till en väldigt stor del av hela klasar, vilket ger lite mer struktur till vinet och framför allt ger det en lång lagringsmöjlighet. De flesta vinerna lagras på ekfat varav cirka 30 % är nya. Leverantör av ekfat är François Frères för de röda och Damy för de vita.

Hos Chanson Père & Fils finns något så unikt som en vinkällare som man kliver upp i. Byggt i fyra våningsplan sker huvuddelen av all ekfatslagring här. De åtta meter tjocka vägarna ger en perfekt temperatur för lagringen av vinerna.

[Chanson Père & Fils hemsida](#)