



Vitt vin

Ardhuy Ladoix CH 2023

Domaine d'Ardhuy

Pris 449 kr

nr 7202501 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor chardonnay

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Druvorna till Ladoix Blanc kommer från tre vingårdar med en sammantagen yta av 1,88 hektar. Les Chaillots, Les Chagnots och Les Combottes. Alla tre ligger i början av Corton kullen med syd, sydöstlig exponering på 250 m öh. Jordmånen är komplex och består av kalkblandad lera, olika typer av kalksten och steniga partier och ytor. Les Combottes är planterad med 25% 40+ Selection Massal Pinot Blanc och resten gamla rankor av Chardonnay. På denna del av slutningen mognar druvorna lite tidigare vilket minimerar risken för att skörden ska förstöras av höstregn. Allt skördas för hand. Pressning sker direkt och juicen får lugna sig i ståltankar i 24 timmar innan den förs över för jäsning och lagring i franska fat varav 15% är nya. Vinet vilar tillsammans med sim jästfällning under hela tiden 10-12 månader. Vinet är inte klarat men en lätt filtrering sker innan buteljeringen.

Smakbeskrivning Doften flyter fram krämig och förförisk. Citrus, stenfrukter och nykärnat smör. Faten finns men är blyga och den florala tonen är ljus och luftig. Smakrikt och friskt vin med massa citroner, lime och mandariner. Nyplockade solvarma persikor, aprikoser och en kick av färsk ingefära. Härligt fruktig och samtidigt mineraldriven. Frisk koncentrerad eftersmak lämnar efter sig alla härliga frukter. Årgång 2022 visar sig från sin bästa sida! Vinerna är extravaganta och uppseendeväckande, eleganta och omedelbara. Signum för årgången är friskheten och balansen precis som i de röda vinerna, de vita är även florala, fruktiga med inslag av orientaliska kryddiga toner och ingefära.

Passar till Vinet är roligt att kombinera, för det blir många tredje smaker och vinet blir framlyft och olika sidor av det accentueras och vinet förhöjer ljuvligheten i maten. Piggvar med skirat smör och pepparrot. Bao buns med fläsk eller skaldjur julienser av dina favoritgrönsaker drisslat med hoisin. Tandoori kryddad mat. Kyckling färserad med svamp och tryffel. Tomatbaserad fisk och skaldjursgryta. Eller med diverse snacks av ost och chark, chips, nötter eller Skagen Krustader. Bör serveras i Bourgognekupa för ultimata upplevelse.

Om producenten

D'Ardhuy är en familjeegendom som startade 1927 av Pierre André. De förfogar över ca 40 ha varav 7,5 ha är planterat med Chardonnay och resten Pinot Noir på ett vidsträckt område från Gevery-Chambertin till Puligny-Montrachet. Det vackra 1800-tals huset och vineriet ligger i Corgoloin precis på gränsen mellan Côte de Nuits och Côte de Beaune omgärdat av en vingård Clos des Langres. Mellan 2012-2017 har D'Ardhuy varit den tredje störst eko och Demeter certifierade producenten i Bourgogne och det nya teamet med Vincent Bottreau (vinmakare) kommer att fortsätta jobba enligt dessa principer, men man har valt att göra en hel del omplanteringar som gör att certifiering blir möjlig först 2025. Vincent rör om överallt, i vingårdarna är det optimerade rötter och kloner för växtplatserna, i källaren finns det nu fat från 6-7 tunnbindare istället för bara en och faten behandlas med hett vatten under höst tryck för att minska tanninernas inverkan och han extraherar inte i närheten lika mycket som sin företrädare. Ännu högre hygien och DIAM på mer än 50% av vinerna. Transparens, nerv och ljuvlighet är målet.