



Vitt vin

Séguinot-Bordet Chablis GC Vaudésir 2024

Domaine Seguinot-Bordet



Pris 0 kr

nr X5165VF1101 - 750 ml

Ursprung Chablis

Druvor chardonnay 100%

Alk. halt 12%

Doft/smakbeskrivning: Ren och kraftfull doft packad med frukt och krossade stenar. Citroner i alla former såsom lime och juzu som blandas med gröna päron och äpplen samt en luftig ton av körvel och vita blommor. Allt snyggt inramat av diskreta fat. Smaken är ung och de mullrar av antydningar av vad detta kommer att utvecklas till för alla parametrar finns på plats. Redan nu finns där ren citrus, nervkittlande friskhet och underbar koncentration, det märks att vinet fått andas i fat för det finns en lenhet i frukten. Avslutet är långt och fyllt med lækker citrus, sätta och mineralitet.

Skörd/vinifikation: Chablis hade alla tänkbara utmaningar under växtsäsongen 2024. Översvämningar avlöstes av frost, hagel, massa regna, röta, mulet väder och hagel igen. Till följd av detta är skörden extremt liten och man skulle kunna tro att vinerna reflekterar dessa svåra förhållanden, men faktum är att det som buteljerats är mindre fragilt än 2021 och som så ofta är det på producentnivå som det avgörs. Året sammanfattas av olika vinmakarprofiler från regionen som svalt, fokuserat med härlig fräschör. Rent och precist.

Vingårdsläget Vaudésir är en Grand Cru och tillhör den hösta klassificeringen som representerar 1,5% av den totala odlade ytan av Chablis. Den ligger på högra sidan av floden Serein, och är en skyddad liten dal med både syd och nordlig orientering, vilket ger en häftig dualistisk kontrast. Jordmånen består av ett tjockt lager av lera som ligger ovanpå Kimmeridgien basen. Vinerna beskrivs som magnifika och långlivade, behöver tid i flaskan oavsett om de kommer från den soldränkta sidan eller de svalare skuggiga. Är snabbare tillgängliga svalt år.

Passar till: Cognacsflamberade Crêpes fyllda med kalvbräsk. Hummer med brynt smör och tryffel. Kar-Johans fyllda ravioli med ringlat smör och citronzest, ank- eller gåslever, stekt färskt eller i block med smörstekta tillbehör (bröd, svamp, och eller färska frukter som aprikoser, fikon, körsbär, äpple, päron eller vindruvor). Fågel med friterad salvia och citron. Fisk och skaldjur med stekyta eller grillränder.

Om producenten

Domänen grundades år 1590 och har förts vidare från generation till generation. Den ligger i Maligny och idag är det Jean-Francois som sköter egendomen. Man äger 16 ha vingårdar i Petit Chablis och Chablis, samt även en liten del av premier cru-läget Fourchaume. Alla viner lagras och jäses i ståltankar förutom deras Grand Cru Vaudésir som har lagrats på stora ekfat.

Vingården ligger på den högra sidan av Sereinfloden med syd/sydostligt läge. Här finns den klassiska Kimmeridgian jorden som är så typisk för Chablis, med sitt maritima ursprung och inslag av sätta och mineral.