



Altesse de Montagnieu "En Chinvre" 2017

YVES DUPORT, BUGEY, RANSKA  **Nat**



Rypälelajikkeet	100% Altesse (Roussette)
Alkoholi	12,5 %
Luonnehdinta	Kullankeltainen läpikuultava väri. Tuoksu on huumava; kypsää aprikoosia, kukkaisuutta, yrttisyyttä ja paljon kermaista hunajaisuutta. Maku on kuiva, runsaan hedelmäinen ja suuntäyttävä. Viinissä on pitkä ja hieman öljyinen suutuntuma.
Ruokasuositus	Mielenkiintoinen valinta erilaisille juures- ja sienipitoisille kasvisruoille. Sopii myös yrttisten kasvispatojen, sienirisoton, mietojen currykastikkeiden, kovien keskivahvojen juustojen (Comté, Gryere), foie grasin seuraksi. Klassinen valinta myös runsasmakuisten kalojen kumppaniksi.
Viinialue	AOC Bugey. Altesse-rypäleet on kerätty Montagnieun ala-alueelta, jota pidetään Bugeyn viinialueen arvostetuimpana. Montagnieu on kuuluisa erityisesti paikallisen valkoisen lajikkeen Altessen sekä punaisen Mondeusen viljelystä, jotka viihtyvät hyvin alueen mineraalipitoisella savimaalla.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Bugeyn ja Savoien alueen alkuperäislajikkeesta Altessestä käytetään toistakin nimeä, Roussette.

Yves Duport

BUGEY, RANSKA

Maison Yves Duportin viinitalo sijaitsee vähemmän tunnetulla Bugeyn viinialueella Grosleen kaupungin ympäristössä, joka sijoittuu Beaujolaisin ja Savoien alueiden välimaastoon. Yves Duport viljelee noin 10 hehtaaria viinitarhoja biodynaamisilla menetelmillä Bugeyn kalkkikivi- ja saviperäisillä kukkuloilla. Tällä hetkellä perhetilaa pyörittävät jo neljännen sukupolven edustajat. Talon kokonaistuotanto vuosittain on noin 14 000 pulloa, pääosin keskittyen alueelle tyypillisiin uniikkeihin valkoviineihin sekä huippu cremanteihin. Talolla on myös pienet määrät Pinot Noir sekä Mondeuse köynnöksiä, joista valmistetut hapokkaat ja luonteikkaat punaviinit muodostavat noin 20% talon tuotannosta.

Viinin viljely on tapahtunut alusta saakka täysin ilman kemikaaleja ja rikkamyrkkyjä käyttäen ja Yves Duportin pääperiaatteena onkin säilyttää tarhojensa ekosysteemi mahdollisimman luonnonmukaisena ja koskemattomana. Kellarissa työskentely toimii ajatuksella "less is more" eli tarkoituksena on puuttua viinin valmistukseen mahdollisimman vähän; alkoholikäyminen luonnonhiivoilla, ei kirkastusta, ei suodatusta ja sulfiitin lisäys on todella vähäistä.