Viré-Clessé Cuvée E.J. Thevenet 2018



DOMAINE DE LA BONGRAN, BOURGOGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	14,50 %
Luonnehdinta	Kullankeltainen, hieman kehittynyt väri. Tuoksu on paahteinen, eksoottisen hedelmäinen; mineraalinen; ruutia, ananasta, persikkaa, omenaa, vaniljaa. Maku on kuivahko, täyteläinen, mehevä, paahteinen, mineraalinen.
Ruokasuositus	Voimakkaanmakuiset kalaruuat, vaaleat lihat, pateet.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko

Domaine de la Bongran

BOURGOGNE, RANSKA

Jean Thévenetin viinitalo Domaine de la Bongran sijaitsee Clessén kylässä aivan Mâconnaisin alueen sydämessä. Talon 15 hehtaarin viinitarhat sijaitsevat Quintainen kukkulalla Viré-Clessén AOC-alueella. Jean Thévenet omistaa myös Domaine Emilian Gillet-nimisen viinitilan Quintainen kukkulan pohjoispuolella Virén kyläkunnassa. Domaine de la Bongran on pitkän historian omaava viinitalo. Thévenetin suku on tuottanut viiniä Mâconnaisin alueella jo 1500-luvulta lähtien. Nykyinen omistaja ja viinintekijä Jean Thèvenet on johtanut Domaine de la Bongrania vuodesta 1972 lähtien. Nykyään apuna on hänen poikansa Gautier.
Thèvenetin tuotannossa on vain valkoviinejä chardonnay-lajikkeesta. Mâconnaisin alueen tuotannosta poiketen Thèvenet on korkean laadun puolestapuhuja. Viljelyssä ei käytetä lainkaan kemikaaleja, ja satoisuus pidetään matalana. Rypäleet poimitaan käsin mahdollisimman myöhään, jopa jalohomeisina. Alkoholikäyminen tapahtuu viileässä luonnollisilla hiivakannoilla. Käymistä ei kiirehditä, vaan sen annetaan kestää parhaimmillaan jopa 24 kuukautta. Thévenetin tuotannossa on nykyään neljä erilaista viiniä: Cuvée Tradition ja Mâcon-Villages Emilian Gillet ovat kuivahkoja mutta hyvin hedelmäisiä viinejä. Cuvée Levroutée on ylikypsistä rypäleistä tuotettu makeahko ja täyteläinen viini, joka sopii esim. hanhen- tai ankanmaksalle. Cuvée Botrytis on vain huippuvuosina tuotettu, Sauternesia muistuttava, uskomattoman aromikas makea viini.