



Indgangen til le Montrachet. Skråingen på blot 7,49 hkt giver Verdens mest kostbare Chardonnay.



Sileni Estate -indgang. Vingården leverer Sauvignon Blanc af meget høj klasse.

Druer til hvidvin: Chardonnay og Sauvignon Blanc



Synonymer, mange. Bl.a. Aubain, Beaunois, Blanc de Cramant, Chablis, Clevner, Feherburgundi, Feinburgunder, Gamay Blanc, Melon Blanc, Morillon, Pinot Chardonnay, Ruländer Weiss,
Sygdomme: Millerange, meldug, frost, mug.

Kloner: 34 er i brug.
Mutationer, bl.a. Chardonnay Musqué (aromatisk)

Chardonnay -er næsten mere et begreb eller et mærke end det, den er -nok den vigtigste drue til hvidvin. I areal overgås den formentlig kun af Airén og Muscat. Disse druer bruges dog i høj grad til andet end hvidvin. Druen gror desuden i flere forskellige lande end nogen anden drue, inkl. Cabernet Sauvignon og Syrah.

Chardonnay er druen bag al stor hvid Bourgogne fra Mâcon over Montrachet og Meursault til Chablis mv.

• **Druen stammer fra** Bourgogne. Den menes at være en naturlig krydsning af den lokale Pinot med Gouais Blanc, en obskur drue, der stammer fra Balkan, som formentlig blev bragt til Frankrig af romerne. Her blev den betragtet som en let sylrig hverdagsvin og groede på mindre god jord, men ved siden af Pinot (Noir og Blanc). Med tiden blev de to sorter krydset -resultatet var Chardonnay. Druen Guais blev stort set udryddet af Phylloxera vinlusen i 1800-tallet og ses i dag kun på skoler for vindyrkere.

Druen kan let forveksles med Pinot Blanc. I moden udgave vil Chardonnay bærret dog være mere gul i farvetonen.

• **Teknisk**: Druen er nem at gro og kan gro på stort set alle typer jord, omend kalk foretrakkes. Den kan gro i alle klimaer fra ganske køligt (Tyskland) til meget varmt (Chile, Australien). Druen være meget produktiv (op mod 100 hl/hkt), men mister dog en del ved højt udbytte. En del af energien bruges på blade mv, så druen skal beskæres kraftigt.

• **Vinen** har en ren, men neutral aroma, ikke frugtig, god fylde og længde, men ofte ringe syre. Vinen får ofte meget præg af vinfremstillingen og ændres drastisk af bl.a. lagring i eg. I køligt klima, med ren kalk og ved lavt udbytte bliver vinen meget mineralsk med fornem syre og et ganske langt liv.

En populær stil blev skabt af Kendall-Jackson i Californien, en næsten sødlig stil med ringe syre. Måske derfor nydes Chardonnay ofte alene, som apéritif.

• **Vinregioner**: Ialt er plantet ca. 170.000 hkt fordelt på et meget stort antal lande. Hovedområder er Bourgogne og Champagne, men også meget udbredt i bl.a. Sydfrankrig, Norditalien, Slovenien, Rumænien, Bulgarien, Argentina, Chile, Californien, New Zealand -og selv i Australien, hvor druen dog først blev kendt efter at Tyrrell's solgte sin første Chardonnay i 1970'erne.

Klassisk Chardonnay: Chablis, Meursault, Montrachet, Champagne.



Synonymer bl.a. Fumé Blanc, Muskat-Silvaner, Sauvignon Jaune.
Sygdomme: Meldug, mug, sort råd, svamp, ædel råd.
Kloner: 34 er i brug.
Mutationer, Sauvignon Gris.

Sauvignon Blanc -ses af mange som den moderne hvidvin par excellence, takket være den sprøde friskhed og rige aroma. I 1990'erne skrev Oz Clarke, at New Zealand nok var det bedste område i Verden til druen, men

• **Druen stammer fra** Bordeaux og måske også Loire. "Sauvage" ("Vild") er formentlig oprindelsen -vild vinplante. Den kan måske også være en mutation af Sauvignon (og dermed relateret til Gewurztraminer).

Den er trods navnet ikke relateret til Sauvignon Vert (aka Sauvignonasse), som er Tocai Friulano, men er til gengæld far eller mor til den sorte Cabernet Sauvignon (sammen med Cabernet-Franc).

• **Teknisk**: Druen er sart og kræver mere arbejde end andre druer. Den knoppes sent, men modner til gengæld ret tidligt og trives derfor bedst i køligt klima. I varmt klima virker vinen ofte flad. Druen behøver ikke skindkontakt og ser sjældent egetræ, da vinmageren i reglen ønsker at bevare den fine primære aroma.

• **Vinen** -afhænger i stil voldsomt af klimaet. I reglen har vinen en meget rig aroma, sprød, en og næsten græs/flintagtig i køligt klima, mere eksotisk i varmt klima. Smagen er ofte let, tør og med fine syrer. Vinen nydes i reglen ung, men gode udgaver fra Bordeaux er kendt for langt liv.

• **Vinregioner**: Ca. 50.000 hkt i Verden, heraf 20.000 i Frankrig (Bordeaux, Loire, Sydfrankrig). Vigtigste drue i New Zealand (14.000 hkt, 65% af landets totale areal!), men også vigtig i Californien (8.000 hkt), Chile, Sydafrika og Østrig. Men den ses i næsten alle vinlande i dag.

Klassisk Sauvignon: Hvid Graves, Sauternes (med Semillon), Sancerre, Pouilly-Fumé, Marlborough.