

DOMAINE

Jean-Pierre MALDANT

Grands Vins de Bourgogne



## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 14. mdr. på Bourgogne træfade (228 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03710612035



## 2020 ALOXE-CORTON, LES CRAPOUSUETS, VIEILLES VIGNES

### VIGNES

#### Distriktet

Aloxé-Corton kommunen ligger nogle få kilometer nord for byen Beaune, og er nok mest kendt for Grand Cru-vinmarkerne Corton (88.68 ha. Pinot Noir og 4,17 ha. Chardonnay) og Corton-Charlemagne (57,70 ha. Chardonnay), som deles med henholdsvis Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses. Ud over disse to berømte vinmarker består Aloxé-Corton AOC'en af ca. 118 ha. Pinot Noir (hvoraf de ca 36 ha. er i 1. Cru) og 1,36 ha. Chardonnay (hvoraf 0,27 ha. er i 1. Cru), hvor nogle marker i den nordlige del af appellationen rent faktisk ligger i kommunen Ladoix-Serrigny.

Corton-bjerget ligger på grænsen mellem Côte de Nuits og Côte de Beaune, hvor landskabet mod syd mest består af bløde skråninger. Ligesom nabokommunerne Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses, nyder vinmarkerne i Aloxé-Corton godt af en god beskyttelse fra bjerget mod vinde og regn fra vest og nord, og en god eksponering mod øst, sydøst og syd. Ikke mindst 1. Cru-vinmarkerne (14 stk), som ligger klods op ad Grand Cru-vinmarkerne, leverer nogle af de kraftigste og mest komplekse rødvine i Côte de Beaune samt nogle ganske få hvidvine.

#### Producenten

Familien Maldant har siden 1895 og i fem generationer produceret vin i Ladoix-Serrigny samt i et par nabokommuner. Men det var først i 1998, at man selv begyndte at aftappe en del af vinene på flaske og selv forestod salget af disse. Før solgte man hele produktionen til vinfirmaer/negocianter, som stod for aftapning og videresalg - en praksis som tidligere var det mest almindelige i Bourgogne, og som stadig praktiseres i dag men dog i stadig mindre og mindre omfang.

Årsagen til, at familien Maldant ikke selv aftappede vine, var primært et ressourcspørgsmål. Ved siden af produktionen af vine fra egne vinmarker, dyrkede familien nemlig også nogle vinmarker tilhørende det berømte hospital i Beaune "Hospices de Beaune". Måske den bedste anbefaling for vingården, da det kun er nøje udvalgte vinbønder i området, som får tildelt dette særlige privilegium. Det var derfor ikke uden stærke følelser, at familien i 1998 afsluttede dette særlige samarbejde for at hellige sig sin egen produktion og salg af vinene fra ejendommens 8 ha. vinmarker, beliggende i distrikterne Ladoix, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune og Aloxé-Corton.

I dag er det Pierre-François Maldant, som står ved roret. Det mangeårige samarbejde med Hospices de Beaune er måske en del af forklaringen på den omhu og præcision, som familiens parceller bliver dyrket med. Nogle af parcellerne er beplantede med 50-70 år gamle vinstokke, mens andre er blevet beplantet løbende, men altid med de bedste kloner af Pinot Noir og Chardonnay.

I vinmarkerne prioriterer man manuelt arbejde og pløjning, og har således bl.a. afskaffet anvendelse af ukrudtsmidler. Hele høsten foregår manuelt, og druerne transporteres i små kasser til vingården. I kælderer er alt indrettet således, at man fuldt ud kan fremelske de forskellige appellationsers særlige kvaliteter og stilarter i vinene. Domaine Jean-Pierre Maldant er kendt for at frembringe klassiske, komplekse og potentialerige Pinot Noir-vine, som er i en klasse for sig.

#### Produktet

Jean-Pierre Maldant ejer flere parceller med Pinot Noir i Aloxé-Corton (i alt 0,91 ha.) i nogle af de bedste lieu-dit vinmarker i kommunen: Les Valozières (1er), Les Morais og Les Crapousuets (begge kalk- og lerholdige). Husets Aloxé-Corton "Vieilles Vignes" laves på druer fra vinmarken Les Crapousuets, som ligger i den sydlige del af kommunen, tæt ved Chorey-les-Beaune, og er beplantet med ca. 50 år gamle vinstokke. Både gæringen og modningen (14 måneder) foregår på klassiske Bourgogne træfade (228 l.).

Aloxé-Corton vine har ry for at være nogle af de kraftigste i Côte de Beaune, og den klassiske ler- og kalkholdige undergrund på "Les Crapousuets", kombineret med de ældre vinstokke, giver en perfekt balance mellem struktur, styrke og finesse. I den meget aromatiske duft finder man lækre nuancer af roser, modne, røde kirsebær og vilde hindbær. Smagen er frugtrig og afrundet og giver allerede meget fra sig i sin ungdom, selv om man fornemmer god koncentration og tannin. En meget harmonisk vin.

Servér den til kalv-, okse- og vildtretter, gerne serveret med skovbær og svampe. Lige som skabt til en velsmagende "boeuf bourguignon"