

Domaine
Raphaël
Chopin



2022 BEAUJOLAIS VILLAGES LANTIGNIE LA SAVOYE

Domaine Raphaël Chopin

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Gamay

Lagring: Ståltanke, æggeformede cementtanke og store træfade

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03713212235

Anbefales til:



Distriktet

Administrativt er Beaujolais det sydligste vindistrikt i Bourgogne, men opfattes egentligt mere som et selvstændigt distrikt end som et "Bourgogneappendix". På trods af, at meget drikkes lokalt, er det store mængder af Beaujolais, der når ud til verdensmarkedet. Beaujolais er egentligt en frugtrig, charmerende og glad vin, - så det er ikke svært at forstå dens popularitet. Det sydlige Beaujolais (mellem Villefranche, Lyon og vestover) producerer hovedsageligt almindelig Beaujolais, som er en let og nem vin, ofte uden den store kompleksitet og dybde. Den er som regel bedst, hvis den nydes i sin ungdom.

Beaujolais-Villages produceres i ca. 40 små kommuner med byen Beaujeu i centrum af området. Herfra er vinene dybere, mørkere, mere intense, men stadig med den typiske charmerende og frugtagtige karakter, Beaujolais er berømt for. Beaujolais-Villages bør i reglen (dog afhængig af producent og høstår) nydes indenfor 3-4 år efter høsten. Hvide AOC Beaujolais Blanc er lavet på druesorten Chardonnay, som foretrækker kalk- og mergelholdige jord i området. Vinene er tør og sprøde og har som regel en god balance mellem finesse, struktur og fedme.

Producenten

Umiddelbart virker Raphaël Chopin som en af de mange små traditionelle producenter i Beaujolais, men ved nærmere bekendtskab finder man ud af, at han på flere områder går ad andre veje end de gængse. Hans vine er nemlig mere koncentrerede, kødfulde og komplekse end vanligt i Beaujolais. Så hvis man har lyst til at beskæftige sig med en ny side af Beaujolais, som afviger fra den mere traditionelle stil, så er vinene fra Raphaël Chopin et rigtig godt bekendtskab! Inspireret af sin oldefar og sin bedstefar, som havde en vingård i Lantignié midt i Beaujolais, tog han en vinuddannelse i Bourgogne og gik i praktik på flere ejendomme i Beaujolais. Straks efter færdiggørelsen af sine studier tog han til Australien, hvor han fik erfaring som "winemaker". Tilbage i Beaujolais fik han i 2009, med støtte fra familien, mulighed for at genskabe sin oldefars vinkælder og ejendom kaldet "La Savoye". Samtidig kunne han tilmed købe familiens vinmarker, hvor nogle af vinstokkene stammede helt tilbage fra 1905.

Sidenhen har Raphaël opkøbt andre parceller med vinstokke, der er plantet i 1989, således at ejendommen i dag er på 5 ha. med 2 ha. i Beaujolais-Villages Lantignié, 2 ha. i Régnié og 1 ha. i Morgon. Alle vinmarker er sydvendte og ligger midt på skråningerne. I Beaujolais-Villages er undergrunden ler- og kalkholdig, i Morgon dominerer skifer og vulkansk jord, og i Régnié er rosa granitstene fremherskende. Udbyttet på de ældre vinstokke er selsagt lavt (ca. 35 hl./ha.), mens produktionen på de yngre vinstokke holdes nede på ca. 50 hl./ha., så aroma- og smagskoncentrationen fremmes. Udover Gamay har Raphaël Chopin også plantet en smule Chardonnay til produktion af hans hvide Beaujolais "Theia".

Produktet

Gamay-druerne til denne vin hentes på en parcel (0,3 ha.) i vinmarken "La Savoye", i nærheden af vingården. Man kalder også denne østlige del af Lantignié-kommunen for "Les Pierres Bleues" (de blå sten), da undergrunden domineres af ler og blå skifer, i modsætning til den vestlige del af kommunen, som domineres af granit og kalk. "Les Pierres Bleues" giver altid Gamay-vine med tæt farve, dyb aroma og blød tannin. Man taler i øvrigt om, at Lantignié godt kunne blive Beaujolais' 11. Cru i fremtiden.

Efter en klassisk semi-kulsyregering med hele klaser på ståltanke, bliver vinen modnet på en kombination af ståltanke, æggeformede cementtanke og store træfade - hele processen uden anvendelse af svovl. Vinen har en blank, purpurrød farve. Duften er meget intens, med lækre nuancer af kirsebær, hindbær og en smule tobak. I smagen afslører vinen flere forskellige frugttoner: Kirsebær, brombær og solbær. Den slutter med god sprødhed og spændende, krydrede nuancer, som harmonerer fint med en blød tannin. Den bliver ved med at fylde og charmere i munden.

Vinen er som født til vegetarretter, omeletter, fjerkræ, kalv og svinekød samt fisk. Prøv den også til en klassisk coq au vin. Den bør som alle Beaujolais vine serveres en smule køligere end normalt for rødvin (12-14°).

