

# LUPÉ-CHOLET

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03401311735



## 2017 CHAMBOLLE MUSIGNY 1. CRU

### Les Chabiots, Lupe-Cholet

#### Distriktet

Chambolle-Musigny distriktet er en del af Côte-de-Nuits i det nordlige Côte d'Or i Bourgogne. Selve distriktet ligger mellem Morey-Saint-Denis mod nord og Vougeot mod syd og er et af de mindste vindistrikter i Côte-de-Nuits. Landsbyen Chambolle-Musigny midt i vinmarkerne er utrolig smuk med sine smalle gader, gamle træer og smukke kældre. Et par gode restauranter gør ikke opholdet på stedet mindre behageligt.

I kommunen Chambolle-Musigny finder man 2 Grand Cru-marker, nemlig "Le Musigny" og hovedparten af "Bonnes-Mares" (13,5 ha. af markens 15 ha. i alt). 24 vinmarker er klassificeret som 1. Cru, og udgør 59 ha. af de i alt 153 ha. i AOC'en (2018). Også de over 30 såkaldte "Lieux-dits" vinmarker er værd at interessere sig for. Når man taler om klassiske Chambolle vine, tænker man på elegance, subtilitet og feminitet, og navnet er som regel nok til at få mundvandet til at løbe hos vininteresserede. Som altid i Bourgogne bør man lægge ligeså meget vægt på det firma, der har lavet vinen, som på den geografiske oprindelse.

#### Producenten

Firmaet Lupé-Cholet blev grundlagt i 1903 i hjertet af Bourgogne. Mødet mellem "vinmanden" greve de Mayol de Lupé og "landmanden" greve de Cholet blev starten til et godt makkerpar, og deres passion for gode vine har præget firmaet siden.

Da de sidste efterkommere i Lupé-Cholet gik bort uden arvinger i 1990'erne, var det naturligt for det berømte vinhus, Albert Bichot i Beaune, at overtage firmaet og dets besiddelser, da der eksisterede et stort venskab mellem familierne i de to firmaer. Bichot tilførte efterfølgende de nødvendige ressourcer til en restaurering af de forskellige ejendomme i Nuits-St.-Georges og Chablis samt til en gennemgribende pleje og delvis genplantning af vinmarkerne. Bichots meget anerkendte team af dygtige fagfolk har helt klart været med til at sikre et stabilt højt kvalitetsniveau i vinene fra Lupé-Cholet.

Vinene fra Lupé-Cholet's egne markbesiddelser i Vosne-Romanée, Nuits-St.-Georges, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune, Beaune og Pommard markedsføres under "Domaine Lupé-Cholet", og derudover tilbyder firmaet også såkaldte "Négoce-vine" fra et stort udvalg af appellationerne i Bourgogne.

#### Produktet

Lupé-Cholet henter Pinot Noir-druerne til denne vin på en lille øst/sydøstvendt parcel på 1. Cru-marken Les Chabiots, som ligger umiddelbart nord for Grand Cru Les Musigny og som er nabo til Les Amoureuses. Her finder man en undergrund af brune kalksten, som altid giver delikate og sprøde vine.

Dyrkningen af parcellen varetages af Lupé-Cholet teamet, som ligeledes tager sig af høsten, hvor druerne transporteres til kælderen i Nuits-St-Georges i små kasser à 25 kg. for at undgå masning og oxydering. Den lange gæring (20-28 dage) foregår i klassiske, åbne gæringskar af træ med temperaturregulering og daglige omrøringer. Efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 14-16 mdr. på 228 l. fade (40% nye) af egetræ fra Allier, Nevers og Vosges – en sammensætning som tilfører yderligere kompleksitet.

"Les Chabiots" har en flot, mørk rubinrød farve og en meget typisk, aromatisk og intens duft, med nuancer af mørke bær som solbær, vilde brombær og blåbær. Vinen har god frugtrighed i smagen, med en harmoni og en velour, som er klassisk for appellationen. Den slutter præcis og med stor finesse samt delikate nuancer af mynte og tobak. Træet er flot integreret i frugten. En vin i særklasse! Prøv den fx til grillet lam, okse- eller kalvekød, vildt eller til ikke alt for kraftige oste. Serveres i store glas.

