2021 CHAPELLE-CHAMBERTIN GRAND CRU

Les Parcellaires de Saulx

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 15-18 mdr. på nye træfade (228 l.)
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03822812135

Distriktet
Samtidig med at Gevrey-Chambertin med ca. 410 ha. vinmarker er den største kommune i Côte de Nuits, samler den et hav af fremragende vinmarker - den ene mere prestigiøs end den anden - med det tilfælles, at de udelukkende er beplantet med Pinot Noir. I Gevrey finder man ikke mindre end 9 Grand Cru marker og 25 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle ganske enkelt er fremragende.

Chapelle Chambertin Grand Cru (kun 5,48 ha., fordelt på 9 forskellige ejere) ligger med de andre Grand Cru marker syd for landsbyen på en østvendt skråning, som er beskyttet mod vestlige vinde af den skov, der ligger på toppen. Det er den første Grand Cru mark, som kommer til venstre, når man kører mod syd fra landsbyen Gevrey. Navnet kommer fra det lille kapel, som munkene fra Bèze-klosteret byggede på marken i 1155. Chapelle Chambertin-vinene minder mere om Charmes end om sin umiddelbare nabo Griotte. Det er en Charmes med mere koncentreret frugt, og samtidig en af de mest delikate vine i Côtes de Nuits.

Producenten
Bag Négociant-vinhuset "Les Parcellaires de Saulx" finder man Domaine Belleville i Rully og Manoir Murisaltien i Meursault, som her tilbyder eksklusive vine fra nogle af Bourgognes mest prestigiøse appellationer. Vinene laves i samarbejde med nogle af distriktets mest anerkendte producenter og kun fra enkelt-parceller (heraf navnet "Parcellaires"), hvad enten appellationen på den enkelte vin er regional, Village, 1. Cru eller Grand Cru.

Opskriften er ganske enkel: Enten køber man druer fra udvalgte dyrkere som vinificeres i egne kældre i Meursault, eller også køber man vine, der har gennemgået den alkoholiske gæring og står derefter selv for de efterfølgende processer frem til den færdige vin. Produktionen er yderst begrænset, idet man som regel kun køber 2-4 fade pr. vin/parcel (lig med 600-1.200 flasker) – til gengæld viser udvalget på fornem vis Bourgogne-områdets kæmpe potentiale og diversitet.

Produktet
Druerne til denne vin købes hos en af de kun 9 ejere på marken, som dyrker dem på en lille parcel midt på skråningen. Undergrunden består af kalk i dybden og mergel (ler) øverst. Vinen vinificeres i egne kældre i Meursault, og opskriften er klassisk for Bourgogne, med en gæring i store, opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 15-18 måneder på nye burgundiske træfade à 228 l.

Vinen har en flot, blank, mørk, rubinrød farve og en både umiddelbar og koncentreret duft, med karakter af sorte kirsebær, hindbær, modne ribs og milde krydderier. Smagen byder både på fylde, kødfuldhed, rundhed og elegance, med lækre nuancer af små, sorte bær. Vinen slutter med stor fylde, kompleksitet og charme. Selv om den har potentiale til længere modning, er vinen allerede imponerende i sin ungdom.

Serveres til kalv, lam, okse, fuglevildt eller råvildt.