LUCIEN LE MOINE

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03914111535

2015 CLOS ST. DENIS GRAND CRU

Lucien le Moine

Distriktet
Morey-Saint-Denis distriktet er med sine ca. 110 ha. vinmarker et af de mindste i Côte de Nuits. Området er "klemt inde" mellem Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny, og mange mener, at man i vinene fra Morey-Saint-Denis finder både Gevreys styrke og Chambolles finesse. Sandt er det, at selv almindelige Morey-Saint-Denis AOC kan være meget spændende, hvis de kommer fra en god producent. Hovedparten af vinene er røde, men der produceres dog også en smule hvidvin på i alt ca. 5 ha.

Her finder man flere fremragende 1. Cru marker (i alt ca. 39 ha.) og 5 Grand Crus – Clos de Tart, Clos Saint-Denis, Bonnes-Mares, Clos de la Roche og Clos des Lambrays - som hører til blandt Bourgognes absolut mest berømte vinmarker.

Producenten
Bag Lucien le Moine i Bourgogne finder man Rotem og Mounir Saouma, som siden (årgang) 1999 har produceret Bourgognevine af en ganske særlig karat. Efter ønologistudierne i Montpellier kom Mounir i 1995 til Bourgogne. Han blev ansat som kældermester hos en af de største negocianter i Bourgogne og fik på denne måde sin daglige gang blandt mange af de bedste vinproducenter i Bourgogne. Her kunne han forvisse sig om, at man i Bourgogne generelt er dygtige til markarbejdet og dyrkningen af de legendariske druer, men til gengæld var han ikke i samme omfang begejstret over for nogle af de teknikker og traditioner, der herskede i en del kældre i forhold til vinificering og modning af vinene.

Disse erfaringer og kontakter udmøntede sig i idéen om at starte sit eget vinfirma - Lucien le Moine, hvori Mounir med sin veludtænkte filosofi kunne skabe bourgognevine, der på alle måder sigtede mod det ypperste. Filosofien var og er den dag i dag stadig den samme: Hvert år køber han absolutte topvine - udelukkende 1. Cru og Grand Cru - hos særligt udvalgte producenter. Når druerne er presset, smager han på druemosten, køber de ”rigtige” og hjemtager dem til sin egen kælder i Beaune.

Alle vine modnes på deres ”lie” (bundfald), hvilket Mounir mener er afgørende for den enkelte vins typicitet og kvalitet. Det tilfører vinen fedme, struktur og karakter fra terroiren, og vinen skal derfor forblive på sit lie indtil aftapning. En ugentlig ”bâtonnage” (omrøring) foretages indtil da. Den malolaktiske gæring foretages over meget lang tid og helt ind i sommeren, hvilket medfører et højt naturligt CO2-indhold i vinene, som igen bevirker, at man kun behøver at tilsætte en ekstrem lille mængde svovl for at konservere dem. Mounir har derfor altid gjort meget ud af at opfordre til, at man bør (skal) dekantere hans vine (og gerne dobbeltdekantere…) for at frigive CO2'en inden udskænkning. Alle vine aftappes manuelt direkte fra fad og uden klaring og filtrering.

Vinene fra Lucien le Moine er vitterligt noget af det ypperligste, vi har smagt fra Bourgogne, og vinskribenter over en bred front har da også hvert år, lige siden den første årgang 1999, givet de højeste scores til netop disse vine.

Produktet

Wine&Spirits TOP 100 WINERIES OF 2022