DOMAINE
JEAN-PIERRE MALDANT

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 14 mdr. på Bourgogne træfade (228 l.)
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03721022335

2023 CORTON-CHARLEMAGNE, GRAND CRU

Domaine Jean-Pierre Maldant

Distriktet
Aloxe-Corton distriktet ligger nogle få kilometer nord for byen Beaune og er, med sine kun i alt 245 ha., det mindste i Côte de Beaune. Flere ejendomme er dækket med de smukke og klassiske keramiktagsten, som man også finder på Hospices de Beaune. Kun 29 ha. er klassificerede som 1. Cru. AOC/AOP Aloxe-Corton leverer nogle af de kraftigste og mest komplekse rødvine i Côte de Beaune samt nogle ganske få hvidvine. Distriktets mest kendte marker er Corton og Corton-Charlemagne (udelukkende hvidvine), som det deler med henholdsvis Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses.

Det er bl.a. vinmarken Corton-Charlemagnes eksponering mod sydvest på en ret stejl skråning, og dens fattige jordbund med sand, mergel, smuldrende kalksten og flintesten, som forklarer, hvorfor man her producerer hvidvine med en ganske særlig kvalitet og klasse. I deres ungdom er vine fra Corton-Charlemagne en smule kantede og hårde, men efter 5 til 10 år udvikler de en meget kompleks, aromatisk fylde, med sarte nuancer af honning, brændte mandler og en fantastisk mineralitet, som giver dem en meget harmonisk struktur.

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 stadigt mindre og mindre omfang.

Årsagen til, at familien Maldant ikke selv aftappede vine, var primært et ressourcespørgsmål. 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 i dag 10 ha. vinmarker, beliggende i distrikterne Ladoix, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune og Aloxe-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 kælderen er alt indrettet således, at man fuldt ud kan fremelske de forskellige appellationers 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
Domaine Jean-Pierre Maldant ejer kun en lille parcel i Grand Cru-vinmarken "Corton-Charlemagne" i Ladoix-Sérigny, og produktionen er derfor yderst begrænset. Både gæringen og modningen (14 måneder) foregår på klassiske Bourgogne træfade (228 l.).

Grand Cru Corton-Charlemagne har en fantastisk, delikat duft med både cremede, eksotiske, sprøde og mineralske nuancer. Her finder man karakter af lindeblomst, akacieblomst, bregner, citrusfrugter, bagte æbler, ananas og kanel. Smagen er utrolig kompleks og koncentreret, med Chardonnays klassiske smørrede toner. Vinen er meget delikat og harmonisk, med en forførende og charmerende eftersmag.

Serveres i store glas, hvor vinens mange detaljer vil udvikle sig. Brug den sammen med de bedste skaldyrs- og fiskekreationer, men også til fjerkræ eller kalv samt til blåskimmeloste.