



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 15 mdr. på træfade (228 l., 30% nye)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03800912235

Anbefales til:



2022 CORTON GRAND CRU

Domaine Rapet

Distriktet

Aloxe-Corton AOC-distriktet ligger i Bourgogne Côte d'Or, umiddelbart nord for byen Beaune, omkring den flotte, rundformede Corton-skråning, hvis top er dækket af skov. Flere ejendomme i området er dækket med de smukke og klassiske keramiktagsten, som man også finder på Hospices de Beaune. Distriktets mest kendte appellationer er Grand Cru'erne Corton og Corton-Charlemagne, som er delt mellem kommunerne Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses.

Grand Cru-appellationen Le Corton består af ikke mindre end 25 forskellige vinmarker (i alt ca. 93 ha.), fordelt på den øverste del af skråningen, på grænsen til Bois de Corton-skoven. Blandt de vigtigste vinmarker med appellationen Corton AOC Grand Cru finder man bl.a.: Bressandes, Clos du Roi, Corton, Grèves, Perrières, Pougets, Renardes. Rødvine må gerne på etiketten præcisere navnet på den vinmark de er lavet på. De hvidvine, som produceres på vinmarker med Grand Cru status (ca. 4,17 ha., bl.a. i markerne "Les Vergennes" og "Les Languettes"), kan enten sælges som AOC/AOP Corton Blanc eller som AOC/AOP Corton-Charlemagne / Charlemagne.

Producenten

Med næsten 21 ha. i nogle af Bourgognes bedste appellationer nord for byen Beaune - Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Corton, Corton-Charlemagne - og en lang familietradition for at lave store vine, er Domaine Rapet Père & Fils (grundlagt i 1765), en af de vigtigste vinproducenter i området. Ægteparret Vincent og Sylvette, der i dag står ved roret, fortsætter de traditioner, som mange generationer af familien Rapet før dem har praktiseret.

Selve vingården ligger midt i landsbyen Pernand-Vergelesses ved foden af Corton-bjerget, ca. 8 km. nord for Beaune og lige på grænsen til Côte de Nuits. Ud fra devisen, at vinen kvalitet starter i vinmarken, bruger man mange ressourcer i de forskellige parceller, som man dyrker efter principperne i "lutte raisonnée" (integreret landbrug) herunder bl.a. pløjning mellem vinstokkene og anvendelse af miljøvenlige midler til insekt- og sygdomsbekæmpelse. Udbyttet bliver holdt nede for at fremme koncentrationen i druerne, med kraftig beskæring, grøn høst m.m. Domaine Rapet har siden 2018 været godkendt under HVE/HEV (High Environmental Value) og dyrker sine vinmarker med miljø-certificering/kontrol fra Terra Vitis.

Rapets vine betragtes i dag af mange som "value for money" i Bourgogne, og ofte anvendes følgende ord om deres vine: Stor kompleksitet, harmoni og dybde.

Produktet

Pinot Noir-druerne til Corton Rouge fra Domaine Rapet hentes på to forskellige parceller i to af de i alt 25 vinmarker, som har ret til Corton-AOC. Begge ligger i den sydlige del af appellationen, tæt ved landsbyen Aloxe-Corton, og mens parcellen i vinmarken "Les Maix" har en undergrund domineret af stenholdige aflejringer og ler, er jordbunden under parcellen i "Les Chaumes de la Voie Rosse" som ligger lidt højere oppe, mere "klippeagtig" og jernholdig. Denne diversitet og de 50 år gamle vinstokke på begge parceller, tilfører vinen ekstra kompleksitet.

Druerne plukkes manuelt og transporteres til kælderen i små kasser for at undgå masning og dermed oxydering. Efter en yderligere sortering af klaserne ved ankomsten til kælderen bliver druerne afstillet og skånsomt knust. Druerne overføres herefter på klassiske gærtanke af træ og sættes til gæring med løbende omrøringer og sænkning af "hatten". Efter gæringen gennemgår vinen en malolaktisk gæring og modnes i 15 måneder på træfade af 228 l. (30% nye). Efter en sammenstikning af de forskellige fade, bundfælder vinen naturligt på tank og aftappes ufiltreret.

Corton er den eneste Grand Cru-appellation for rødvine i Côte de Beaune, og rødvine herfra er kendt for deres enestående harmoni mellem styrke, kompleksitet og finesse, en balance som netop Domaine Rapet er kendt for at beherske til fuldkommenhed. Farven er intens, granatrød, og i duften finder man intense toner af modne, røde bær som kirsebær og solbær, milde krydderier og en smule vanilje. I smagen er vinen kødfuld og fed, igen med dybe toner af mørke bær, men også nuancer af skovbund, træfler og læder til sidst. En kompleks, men dog meget aromatisk og elegant vin.

Server den til and med appelsin, lam, okse eller råvildt med mørke saucer og vilde svampe.

JASPER MORRIS
Inside|Burgundy
94/100 pts

VINOBLE

