



LUCIEN LE MOINE

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03913611735



2017 ECHEZEAUX GRAND CRU

Lucien le Moine

Distriktet

Côte de Nuits - det nordligste område i Côte d'Or - starter umiddelbart syd for byen Dijon og fortsætter 20 km. længere mod syd. Jordbunden her består hovedsageligt af kalksten, silicium, mergel, ler og skifer - en diversitet, som kan genfindes i vinene. Områdets historie har været stærkt påvirket af munkene fra moderklostret Citeaux, som i det 12. årh. grundlagde det berømte Clos de Vougeot. Det er netop syd for dette, man finder Flagey-Echezeaux kommunen med bl.a. Grand Cru'erne Echezeaux og Grands Echezeaux.

Selve landsbyen Flagey ligger i dalen på den anden side af N74-landevejen, men det er markerne vest for N74, som er interessante. Grand Cru-marken Les Échezeaux udgør 36,1 ha. fordelt på flere parceller og producerer vine, som hører til blandt de kraftige og meget strukturerede vine i Bourgogne. Grands Échezeaux (8,37 ha.) er den mest prestigøse af de to, og vinene herfra varierer mindre fra parcel til parcel. Begge distrikter producerer kun rødvine.

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 udsækning. 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
95/100 pts

Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022