LUPÉ-CHOLET

2023 GEVREY CHAMBERTIN LES EVOCELLES

Lupe-Cholet

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 14-16 mdr. på franske træfade (228 l., 40% nye).
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03906412335

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.

Udover disse klassificerede marker finder man også parceller, som ofte sidestilles i kvaliteten med f.eks. 1. Cru. Men som altid i Bourgogne bør man lægge ligeså meget vægt på det firma, som har lavet vinen, som på dens geografiske oprindelse.

Producenten
Firmaet Lupé-Cholet blev grundlagt i 1903 i hjertet af Bourgogne. Mødet mellem "vinmanden" greve de Mayol de Lupé og "landmanden" greve de Cholet blev starten til et godt makkerpar, og deres passion for gode vine har præget firmaet siden. Da de sidste efterkommere i Lupé-Cholet gik bort uden arvinger i 1990'erne, var det naturligt for det berømte vinhus, Albert Bichot i Beaune, at overtage firmaet og dets besiddelser, da der eksisterede et stort venskab mellem familierne i de to firmaer.

Bichot har gennem årene investeret betydelige kræfter og kapital i at sikre et stabilt og højt kvalitetsniveau i vinene fra Lupé-Cholet. Historisk set har de fleste vine, som firmaet har udbudt, været négociant-baseret (købte druer), men i de senere år har man erhvervet en del top-parceller i Vosne-Romanée, Nuits-St.-Georges, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune, Beaune og Pommard. I alt ejer Lupé-Cholet således i dag selv 25 ha. marker, og vinene fra disse markedsføres under "Domaine Lupé-Cholet".

Produktet
"Lieu-dit"-vinmarken Les Evocelles ligger i den nordlige del af Gevrey-Chambertin, øverst på den østvendte skråning over landsbyerne Gevrey Chambertin og Brochon, og nyder godt af en perfekt soleksponering. Les Evocelles grænser op til to 1. Cru-vinmarker: Les Goulots og Champeaux. Det er i dag Lupé-Cholet, som dyrker parcellen, hvor man høster druerne fra. Som altid hos Lupé-Cholet er vinificeringen ret klassisk efter Bourgognes skikke, nemlig med en håndplukning i små kasser af 25 kg., en lang gæring i åbne gæringskar af træ med temperaturregulering og daglige omrøringer. Vinen er modnet på 228 l. fade (40% nye, 14-16 måneder) af egetræ fra Allier, Nevers og Vosges - en sammensætning som tilfører yderligere kompleksitet.

Gevrey-Chambertin Les Evocelles fra Lupé-Cholet har en dyb, rubinrød farve. Duften afslører nuancer af koncentrerede, røde bær og en smule sort peber. Smagen er allerede fint afrundet med toner af modne kirsebær, blommer, blåbær, krydderier, lakrids og vanilje. Vinen har en god balance mellem struktur, frugtsødme, tannin og finesse. Den slutter med en smule mineralitet og masser af friskhed.

Vinen kan drikkes til okse- eller kalvekød, vildt eller til ikke alt for kraftige oste. Prøv den også til en god lammekølle. Serveringstemperatur: Ca. 16°. Husk at bruge store glas til en top-Bourgogne!