



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12-18 mdr. på franske træfade (228 l.)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03809112035

Anbefales til:



2020 MARSANNAY ØKO

Champs Perdrix, Domaine Huguenot

Distriktet

AOC Marsannay blev oprettet i 1987 og er således en af de yngste appellationer i Bourgogne. Den strækker sig fra det nordligste distrikt i Côte de Nuits og til syd for byen Dijon i kommunerne Marsannay-la-Côte, Chenôve og Couchey. Vinmarkerne vender mod øst, sydøst og syd og er anlagt på bløde skrånninger i en højde af 255-390 m.o.h.

Undergrunden består af tidligere aflejringer med en del småsten, kalk og ler, som giver god dræning i dybden. Dette giver gode forhold for især Pinot Noir (i alt ca. 207 ha. til rødvine og 13 ha. til rosévine). Enkelte parceller giver desuden fremragende hvidvine på Chardonnay (i alt 46 ha.). Specialiteten i området er meget frugtrige og sprøde rosévine med en flot lyserød/pink farve. De røde Marsannay vine må gerne have nogle år på bagen, mens hvide og rosé Marsannay-vine er mere umiddelbare og er allerede fremragende i deres ungdom.

Kommunen har for nyligt ansøgt om 1. Cru-status for 14 af de bedste vinmarker i AOC'en, som for de fleste ligger øverst på skrånningen. Allerede i 2012 udråbte en af de mest respekterede vintersperter i Frankrig, Michel Bettane, Marsannay-distriktet som "Årgangens bedste Appellation". Bourgogne-entusiaster betragter i dag Marsannay for et meget potentialerigt distrikt, hvorfra man stadig kan få Bourgogne-vine til overkommelige priser.

Producenten

Familien Huguenot producerede vin i Marsannay allerede inden den franske revolution i 1789, så nogle af de aktuelle vinmarker har været dyrket af den samme familie i 10 generationer og i mere end 200 år. Det kan man kalde kontinuitet! Ejendommen fik nogenlunde sin aktuelle størrelse i slutningen af 1960'erne, hvor Jean-Louis og Eliane Huguenot - forældrene til den nuværende ejer, Philippe Huguenot - øgede familiens vinmarksbesiddelser fra 5 til 23 ha. De enkelte parceller fordeler sig i dag i kommunerne (villages) Marsannay, Fixin og Gevrey-Chambertin og herunder i sidstnævnte en lille parcel i Grand Cru "Charmes-Chambertin" som toppen af kranssekagen.

Philippe arbejdede i flere år sammen med sin far, inden han fuldførte en uddannelse i ønologi og efterfølgende overtog vingården i 1993. Allerede i faderens tid påbegyndtes en gradvis omstilling til økologisk produktion. I 2007 var man nået til en økologisk produktion på 50% af ejendommen, og med årgang 2013 opnåede man på Domaine Huguenot en 100% økologisk certificering af hele produktionen (i dag ca. 120.000 flasker årligt).

Vinene fra Domaine Huguenot kombinerer på bedste vis den klassiske bourgognestil med den mere moderne - de er på en gang yderst elegante, komplekse og finessefyldte men samtidig mørke, fyldige og koncentrerede.

Produktet

Lieux-dit-marken 'Champs Perdrix' ligger i den sydligste del af appellationen (Couchoy-kommunen mod Fixin), øverst på den højeste skrånning i distriktet. Dens navn 'agerhønsenes mark' siges at stamme fra netop disse fugle, som ofte byggede deres reder her - i nærheden af skovens kølighed. Jordbunden er meget kalkstenholdig, og en eksponering mod øst giver mange soltimer, dog som sagt med lidt kølighed fra den nærliggende skov. Dette giver generelt aromatiske, intense, mineralske og ret strukturerede vine. De økologisk dyrkede Pinot Noir druer ankommer til kælderen i små kasser for at undgå masning og oxydering, og selekteres yderligere på et sorteringsbord. Afstilkingsprocenten kan variere efter årgang og modning. Efter en skånsom masning bliver druerne overført til gæringstanke, hvor man først gennemfører en kold skindmacererung i 7-10 dage for at udtrække så meget aroma, farve og smag som muligt. Den efterfølgende alkoholiske gæring varer i ca. 12-15 dage, og vinen overføres derefter på træfade, hvor man først foretager en malolaktisk gæring. Modningen varer i ca. 12-18 måneder, og andelen af nye fade varierer efter årgang. Vinen overføres derefter til rustfrie ståltonke, hvor den afslutter modningen og bundfælder naturligt. Aftapningen foregår efter en ganske let filtrering. Under hele processen tager man hensyn til månens cyklus, ifølge biodynamiske principper. Marsannay 'Champs Perdrix' er en meget aromatisk, dyb, kødfuld og samtidig struktureret vin. Harmonien mellem finesse og kompleksitet er nærmest perfekt, og selv om appellationenens klassiske mineralitet og aggressivitet kan mærkes, er det (som de fleste af Domaine Huguenots vine) vinens finesse og elegance, som dominerer til sidst. Serveres til and, fuglevildt og kalv, men også gerne til fyldige rødkimmelse.

