2021 MARSANNAY ØKO

Heritage, Domaine Huguenot

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03808512135
Anbefales til:

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 skråninger 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 skråningen. Allerede i 2012 udråbte en af de mest respekterede vineksperter 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 kransekagen.

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 'Echezot' (også kaldt Les Echezeaux) ligger i den nordlige del af appellationen, lige ved foden af skråningen, hvor jordbunden er meget stenholdig. Det giver generelt ret mineralske og strukturerede vine. Druerne ankommer til kælderen i små kasser og selekteres på et sorteringsbord. Afstilkningsprocenten kan variere efter årgang og modning. Druerne bliver overført til gæringstanke ved brug af store beholdere (i stedet for maskine) for at undgå masning og oxydering, og man gennemfører en kold skindmacerering i 7-10 dage for at udtrække så meget aroma, farve og smag som muligt, inden gæringen. Den alkoholiske gæring varer i ca. 12-15 dage, og vinen overføres derefter på fad, hvor man først foretager en malolaktisk gæring. Modning varer i ca. 12-18 måneder, og andelen af nye fad varierer efter årgangen. Vinen overføres derefter til rustfrie ståltanke, hvor den afslutter modningen. Aftapningen foregår i foråret, andet år efter høsten. Under hele processen tager man hensyn til månens cyklus, ifølge biodynamiske principper.Marsannay 'Echezot' er en meget fyldig, kødfuld og samtidig ret delikat vin. Harmonien mellem frugten og strukturen er bemærkelsesværdig, og selv om appellationens klassiske mineralitet og aggressivitet kan mærkes, er det vinens finesse og elegance, som dominerer til sidst. Den er stadig en smule lukket i sin ungdom men vil uden tvivl vinde i harmoni med lidt modning.