LUCIEN LE MOINE

FAKTA
Rødvin
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03916211135

2011 NUITS-SAINT-GEORGES 1CRU

Clos des Argillières, Lucien le Moine

Distriktet
Nuits-St-Georges er den sydligste AOC i Côtes-de-Nuits og breder sig på to kommuner: Nuits-St-Georges mod nord, omkring selve byen, og Premeaux-Prissey mod syd, ved grænsen til Côtes-de-Beaune. Et gammelt ordsprog i Bourgogne siger, at "I Nuits-St-Georges er det kun vandet, der skjuler sig". Når man kører gennem området, kan man ikke undgå at beundre de flotte vinmarker højt oppe på skråningen, og lægge mærke til de mange vinfirmaer, som har deres hovedsæde i byen - og viser det gerne!

AOC'en tæller ca. 300 ha. vinmarker med Pinot Noir (hvoraf 138 ha. i 1. Cru) og ca. 10 ha. med Chardonnay (6,6 ha. i 1. Cru). Man finder ingen Grand Cru-marker i Nuits-St-Georges, men til gengæld 41 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle af dem er fremragende. De ligger som regel midt på skråningen og nyder godt af en perfekt eksponering mod øst, sydøst eller syd. Også nogle af de såkaldte "lieux dits"-vinmarker, beliggende både over 1. Cruerne og under dem ved foden af skråningen og i dalen, fortjener interesse. Det er kalk og mergel, som dominerer i undergrunden, men ellers varierer jorden en del efter beliggenheden og højden. Rødvinene har generelt mere krop og er kraftigere og mere krydrede (sort peber) end fx Chambolle-Musigny, men er ikke så 'rå' som Gevrey-Chambertin. Det er generelt vine, som modner godt. De få hvide har god fylde og struktur, med lækre toner af hvide, vilde blomster og citrusfrugter.

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 udskænkning. 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 TOP 100 WINERIES OF 2022

VINOBLE