



## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på træfade (20% nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03809212035

Anbefales til:



## 2020 PERNAND-VERGELESSES 1CRU

### Les Vergelesses AOC, Domaine Rapet

#### Distriktet

Måske er det, fordi landsbyen Pernand-Vergelesses ligger lidt gemt bag Aloxe-skråningen, at den ofte bliver en smule glemt af dem, der besøger området. En skam, for det er i virkeligheden et distrikt i Côte de Beaune, man bør interessere sig for. Dels huser det en del af to Grands Crus ved Corton-skråningen, Corton og Corton-Charlemagne, dels kan både hvide og røde Pernand-Vergelesses-vine i "Appellation Communale" eller i klassifikationen 1. Cru være fremragende. Ikke mindst når de produceres af den nye generation af dygtige vinmagere, man finder i distriktet. AOC/AOP Pernand-Vergelesse strækker sig over i alt ca. 158 ha. (83 ha. i 1. Cru), ligeligt fordelt mellem Chardonnay og Pinot Noir.

#### Producenten

Med næsten 21 ha. i nogle af Bourgognes bedste appellationer nord for byen Beaune - Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Corton, Corton-Charlemagne - og en lang familietradition for at lave store vine, er Domaine Rapet Père & Fils (grundlagt i 1765), en af de vigtigste vinproducenter i området. Ægteparret Vincent og Sylvette, der i dag står ved roret, fortsætter de traditioner, som mange generationer af familien Rapet før dem har praktiseret.

Selve vingården ligger midt i landsbyen Pernand-Vergelesses ved foden af Corton-bjerget, ca. 8 km. nord for Beaune og lige på grænsen til Côte de Nuits. Ud fra devisen, at vinen kvalitet starter i vinmarken, bruger man mange ressourcer i de forskellige parceller, som man dyrker efter principperne i "lutte raisonnée" (integreret landbrug) herunder bl.a. pløjning mellem vinstokkene og anvendelse af miljøvenlige midler til insekt- og sygdomsbekæmpelse. Udbyttet bliver holdt nede for at fremme koncentrationen i druerne, med kraftig beskæring, grøn høst m.m. Domaine Rapet har siden 2018 været godkendt under HVE/HEV (High Environmental Value) og dyrker sine vinmarker med miljø-certificering/kontrol fra Terra Vitis.

Rapets vine betragtes i dag af mange som "value for money" i Bourgogne, og ofte anvendes følgende ord om deres vine: Stor kompleksitet, harmoni og dybde.

#### Produktet

Pernand-Vergelesses Rouge 1. Cru "Les Vergelesses" fra Domaine Rapet er lavet på Pinot Noir-druer fra en lille parcel i den del af vinmarken, som ligger øverst i Pernand-Vergelesses kommune, og som i virkeligheden kaldes "Ile des Hautes Vergelesses". Årsagen til at marken betragtes som en ø ("Ile" på fransk) er dels, at den afgrænses af to veje, dels, at den er klemt inde mellem den del af marken ("Aux Vergelesses"), som ligger i Savigny-les-Beaune mod nord, og mod syd til den del af marken, som hedder "Les Basses Vergelesses", længere nede af skråningen.

Ile des Hautes Vergelesses' beliggenhed midt på den østvendte skråning giver god eksponering mod solen, men samtidigt også kølige nætter. Det er en af de få marker i kommunen, som er beplantet med både Chardonnay og Pinot Noir, da jordbunden nogle steder er domineret af kalk, som er bedst for hvidvine, og andre steder af rødt, jernholdigt ler, som er bedst for rødvine, der får en ganske enestående, frisk, aromatisk og mineralsk stil. Lægger man til det, at Rapets vinstokkene på parcellen er over 50 år gamle, kan man også forvente stor koncentration og kompleksitet.

Druerne plukkes manuelt og transporteres til kælderens små kasser for at undgå masning og dermed oxydering. Efter en yderligere sortering af klasserne ved ankomsten til kælderens, bliver druerne afstillet og skånsomt knust, og derefter overført til gæring på klassiske gærtanke af træ med hyppige omrøringer. Efter gæringen gennemgår vinen en malolaktisk gæring og modnes i 12 måneder på træfade à 228 l. (20% nye). Efter en sammenstikning af de forskellige fade bundfælder vinen naturligt på tank og aftappes ufiltreret, normalt 15-16 måneder efter høsten.

Under hele vinificeringen forsøger man at bevare markens og de optimalt modne druers karakter, med en overvejende aromatisk, ren, frisk og mineralsk karakter. Her finder man Pernand-rødvinens klassiske nuancer af røde bær (moreller, solbær, vilde skovbær), og en blødhed, finesse og elegance, som charmerer hele vejen igennem. Mineraliteten og tanninen sidst i eftersmagen afslører et langt gemmepotentiale, men allerede i sin ungdom viser vinen en fantastisk harmoni mellem kompleksitet og charme. Serveres til and, kalv, lam eller okse, men også til hvid- eller rødsommeløst.

