



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på træfade (30% nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03809522035

Anbefales til:



2020 PERNAND-VERGELESSES BLANC

Les Combottes, Domaine Rapet

Distriktet

Måske er det, fordi landsbyen Pernand-Vergelesses ligger lidt gemt bag Aloxe-skråningen, at den ofte bliver en smule glemmt 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 Blanc "Les Combottes" kommer fra to parceller på marken, man ofte kalder "Les Plantes des Champs et Combottes", umiddelbar nordøst for selve landsbyen. Begge parceller er beplantet med Chardonnay i 2000, vender mod sydvest på en stejl skråning, som er ret besværlig at dyrke. Navnet "Combottes" kommer fra det franske "combe", som faktisk betyder fordybning eller stærk hældning. Jordbunden består her af let, mergel- og kalkholdigt, hvid jord, som meget nemt løber ned ad skråningen under regn. Vinrækkerne er derfor korte, og der er anlagt små render for at undgå erosion.

Druerne plukkes manuelt og transporteres til kælderen i små kasser for at undgå masning og dermed oxydering af druerne. Efter en yderligere sortering af klaserne ved ankomsten til kælderen bliver de hele druer skånsomt presset (i 2 timer) i en luftpresse. Mosten bundfælder naturligt i 24 timer under kølige forhold og overføres derefter til gæring på træfade af 228 l. (30% nye). Efter gæringen gennemgår vinen en malolaktisk gæring og modnes i 12 mdr. på de samme fade på sit "lie" (bundfald) med løbende omrøringer indtil juli. Efter en sammenstikning af de forskellige fade, bundfælder vinen naturligt på tank og aftappes normalt 14-16 måneder efter høsten.

Vinen har en flot, gylden-grøn farve og i duften virker den meget sprød, frisk og appetitgivende med nuancer af flintsten, citrusfrugter og passionsfrugt. Smagen er meget harmonisk med mineralske toner og et væld af eksotiske og liflige frugt nuancer. Den slutter med sarte toner af hvid peber, vanilje og vilde blomster.

En meget charmerende vin, som vil kunne serveres til de fleste fisk- og skaldyrsretter, men også til en forret med smeltet gedeost eller til en Bleu de Bresse-ost.



VINOBLE