



## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

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

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03809522321



## 2023 PERNAND-VERGELESSES BLANC ØKO

### 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 1. Cru "Clos du Village" ligger midt i landsbyen Pernand-Vergelesses, kun få meter fra kirken, skjult bag en høj stenmur. Muren beskytter også vinstokkene mod vinden. En blød skråning samt en meget privilegeret jordbund af et tyndt lag jord på en stenrig undergrund giver ganske særlige forhold for Chardonnay. Det er bl.a. årsagen til, at det franske Appellation d'Origine (INAO) instituttet tog Clos du Village med, da man med årgang 2000 gav 1. Cru status til ca. 12 ha. vinmarker beplantet med Chardonnay, efter mere end 10 års jordanalyse og bedømmelse af vinene. "Clos du Village" er i øvrigt en såkaldt "Monopole", da den ejes 100% af Domaine Rapet & Fils.

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 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 12-14 måneder efter høsten.

Vinen har en flot, gylden-grøn farve. I duften har "Clos du Village" en fantastisk, dyb og kompleks aromatisk stil med nuancer af citrusfrugter, litchie og en lækker mineralitet. Smagen er fed og kødfuld, men samtidigt meget sprød og delikat. Den slutter meget harmonisk og intens. Det er en vin, man sagtens kan nyde i sin ungdom men som også udvikler sig meget positivt efter 4-5 års lagring. Server den til fisk, hvidt kød og til f.eks. en smagfuld Comté-ost.

