

LUPÉ-CHOLET

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 14 mdr. på træfade (brugte, 228 l).

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01202922535

Anbefales til:



2025 RESERVE INES ØKO

Bourgogne Chardonnay, Lupe-Cholet

Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbudte af vinentusiaster over hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men i de seneste år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne derfor desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter de Gamay-baserede rødvine fra den sydligste del af Bourgogne som et kapitel for sig selv. Mens AOP/AOC Bourgogne dækker hele Bourgogne-regionen, er der i alt 13 forskellige yderligt opdeltede, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er: Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Hautes Côtes de Nuits/Beaune og Côtes d'Auxerre. Alle disse regionale AOC/AOP'er har "Bourgogne" foran regionens navn, men her får man altså en geografisk mere præcis oprindelse for vinene, og kan derfor forvente mere egnstypicitet i disse.

Producenten

Firmaet Lupé-Cholet blev grundlagt i 1903 i hjertet af Bourgogne. Mødet mellem "vinmanden" greve de Mayol de Lupé og "landmanden" greve de Cholet blev starten til et godt makkerpar, og deres passion for gode vine har præget firmaet siden. Da de sidste efterkommere i Lupé-Cholet gik bort uden arvinger i 1990'erne, var det naturligt for det berømte vinhus, Albert Bichot i Beaune, at overtage firmaet og dets besiddelser, da der eksisterede et stort venskab mellem familierne i de to firmaer.

Bichot har gennem årene investeret betydelige kræfter og kapital i at sikre et stabilt og højt kvalitetsniveau i vinene fra Lupé-Cholet. Historisk set har de fleste vine, som firmaet har udbudt, været négociant-baseret (købte druer), men i de senere år har man erhvervet en del top-parceller i Vosne-Romanée, Nuits-St.-Georges, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune, Beaune og Pommard. I alt ejer Lupé-Cholet således i dag selv 25 ha. marker, og vinene fra disse markedsføres under "Domaine Lupé-Cholet".

Produktet

Bourgogne Blanc - Réserve Inès er som alle klassiske hvide AOC Bourgogner lavet 100% på Chardonnay druer, som i dette tilfælde er økologiskdyrkede. Réserve Inès er opkaldt efter en af Lupé-Cholets ejere - Comtesse Inès Mayol-de-Lupé, som var den sidste slægtning af den ældgamle familie, som kunne skrive sine aner tilbage til begyndelsen af dette årtusinde. Hun døde i 1995.

Druerne er høstet i Côtes de Beaune og Hautes Côtes de Beaune, hvorfra Chardonnay-druen får ekstra kraft og fylde. 10% af druerne er gæret på nye træfade, hvorimod den resterende mængde er gæret på ståltonke. Efter gæring er de to cuvées blandet og yderligere lagret 13-16 måneder på egetræsfade.

Vinen har en smuk, gylden farve. En flot eksotisk næse med et nærmest ferskenagtigt præg og fint afstemt vanille fra fadlagringen. Smagen er næsten smøragtig med god fedme og flot ren frugt, som kan minde om en Meursault. Cuvée Inès vil egne sig fint sammen med skaldyrsretter lavet på en kraftig fond eller til retter med fede fiskearter som hellefisk, laks eller pighvar.

