FRANCOIS
Carillon 1611
PULIGNY-MONTRACHET

2020 SAINT-AUBIN BLANC 1. CRU

Les Murgers des Dents de Chien

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): Chardonnay
Lagring: 12 mdr. på træfade (228 l, 10-15% nye) + 6 mdr. i stål
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03803322035
Anbefales til:

Distriktet
Saint-Aubin er en lille og lidt tilbagetrukken AOC-kommune vest for Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet, som især er kendte af Bourgogne hvidvinsentusiaster for en fremragende kvalitet i forhold til prisen. Det er da også hvidvinene, som fylder mest i Saint-Aubin, med ca. 138 ha. vinmarker sammenlignet med 31 ha. til rødvinene. Jordbunden er generelt ret fattig og stenrig, med lag af hvidt ler og kalk, som bedst egner sig til Chardonnay, og steder med brunt ler, som Pinot Noir foretrækker. De fleste vinmarker ligger på skråninger mellem 300 og 350 m.o.h., og vender mod øst eller sydøst.

Selv om man stadig kan sælge vine produceret i Saint-Aubin under appellationerne Côte de Beaune eller Côte de Beaune-Villages, er kommunen i dag så berømt, at de fleste producenter vælger at sælge deres vine under AOC'en Saint-Aubin. Distriktet har ingen Grand Cru-vinmarker, men til gengæld 30 1. Cru-vinmarker, som udgør 2/3 af arealet, med 102 ha. for de hvide og 22 ha. for de røde. Især de producenter, som råder over gamle vinstokke på de vinmarker, som grænser til Puligny eller Chassagne, er i stand til at producere vine i særklasse, men også vine fra yngre vinstokke skjuler nogle perler i Saint-Aubin.

Producenten
Familien Carillon har lange og stolte traditioner for vindyrkning, da en af deres forfædre, Jean Carillon, allerede i 1520 var vinbonde i Puligny. Fra 1960'erne og frem til 2010 var det Louis Carillon, der var i front i firmaet af samme navn, men efter dennes død delte de to sønner, Jacques og François, familiens dengang 12 ha. vinmarker mellem sig. Fra årgang 2010 har det således været vinene fra Domaine François Carillon, som vi har haft fornøjelsen af at kunne tilbyde. François ejer og dyrker i dag i alt 16 ha. vinmarker fordelt i kommunerne Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Saint-Aubin. Listen over de fornemme parceller som huset ejer, er ganske enkelt imponerende, og samtidig er diversiteten meget betydelig, da porteføljen af vine er spredt ud på ikke færre end 16 forskellige appellationer i de tre kommuner.

François Carillon anses som en af de mest betydende producenter i Puligny-Montrachet, og hans dygtighed og seriøsitet er kendt langt ud over landsbyens grænser. Det smitter naturligvis af på kvaliteten af vinene, som med rette anses for at tilhøre den absolutte elite i det distrikt, som samtidig er det fineste og mest prestigiøse, når det gælder hvidvinene i Bourgogne.

Produktet
1er Cru-marken "Les Murgers des Dents de Chien" (16 ha. i alt) er absolut en af Saint-Aubins mest berømte vinmarker, og ligger lige oven for berømte vinmarker i Puligny-Montrachet, såsom Grand Cru'erne Le Montrachet og Chevalier-Montrachet samt 1. Cru Champs Gains. Det er i øvrigt markens stenrige undergrund med spidse sten (Dent de Chien betyder hundetand på fransk), som er skyld i markens navn. Jordsammensætningen med grus, sten, smuldrende kalk og en smule mergel, minder ellers fuldstændigt om vinmarken Le Montrachet, og giver god dræning. En lille variation i højden på "Les Murgers des Dents de Chien" giver en forskel i forhold til temperaturen og dermed forskellig stil af vine. Druerne modner en smule senere her (især i den højere del), og dette giver ofte vine med kølighed, bid, mineralitet og elegance, som minder meget om Puligny-vinene.

François Carillon købte en enkelt parcel på 0,67 ha. i 2013, og de ældre vinstokke dyrkes nu efter "lutte raisonnée"-principper (i overgang til økologi), uden brug af ukrudtsmidler og med gammeldags pløjning. Høstudbyttet er yderst begrænset på parcellen, hvilket giver stor koncentration og kompleksitet. Vinen er først modnet i 12 måneder i klassiske små træfade, hvoraf de 15-20% er nye, og derefter 6 måneder i rustfrie ståltanke. Den er kun filtreret ganske let inden aftapning.

1er Cru "Les Murgers des Dents de Chien" har Saint-Aubins kødfuldhed, mineralitet og dybde samt stor finesse og en skøn, delikat aroma. Smagen er meget kompleks med fede og meget klingende og charmerende toner, hvor karakterer af citrusfrugter, lindeblomst, krusemynte blander sig. Server den til fx grillet fisk eller skaldyrsretter som fx hummer eller kammuslinger.

NATUR·KVALITET·FREMTID
RESPEKT

JASPER MORRIS
Inside Burgundy
93/100 pts