



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12-15 mdr. på træfade (228 l., 1 år gl.)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03822922035



2020 SAINT-ROMAIN BLANC, PERRIERES

Les Parcelles de Saulx

Distriktet

Saint-Romain ligger mellem Meursault og Pommard, i retning mod Hautes-Côtes de Beaune. Fra den øverste del af den smukke landsby St. Romain har man et fantastisk overblik over markerne i St. Romain dalen og iøvrigt en del af Côtes de Beaune. Romerne havde allerede opdaget denne klippe ikke bare som strategisk punkt, men sandelig også som beboelsessted: Flere romerske villaer er i årenes løb gravet frem, og selve navnet tyder på stærke tilknytninger til dette folkeslag. Hertugerne af Bourgogne betragtede allerede i det 14. årh. vine fra Saint-Romain som nogle af de bedste i Côte de Beaune.

AOC/AOP Saint-Romain (hvid og rød) dækker ca. 110 ha. I 2018 var ca. 39 ha. vinmarker beplantet med Pinot Noir, mens ca. 71 ha. var beplantet med Chardonnay. Der findes ingen marker klassificeret som 1. Cru, men derimod nogle såkaldte "lieu-dit", som ofte fremhæves. Vinmarkerne ligger mellem 280-400 m.o.h., og eksponeringen varierer mellem syd/sydøst og nord/nordøst. Jordbunden består primært af kalk, ler og mergel, med dybe klipper under de højt beliggende vinmarker. Det giver en stor diversitet i vinene. Nogle rød- og hvidvine fra Saint-Romain udvikler sig hurtigt og bør derfor drikkes unge, mens andre er mere strukturerede og koncentrerede, med en god mineralisk karakter og et større potentiale.

Producenten

Domaine Belleville blev grundlagt i Rully i begyndelsen af det 20. årh. og har altid været meget anerkendt for sine vine fra netop Rully men også fra nabokommunen Mercurey. Hen ad årene har man også erhvervet nogle få udvalgte parceller i Santenay, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin og Puligny-Montrachet og råder således i dag over i alt 18 ha. Et særkende ved Domaine Belleville er, at alle dets marker enten er klassificerede 1. cru-marker eller såkaldte "lieux-dits" (navngivne afgrænsede parceller indenfor en village/kommune - eksempelvis Rully 'La Créée'), hvilket naturligvis gør, at Domaine Belleville befinder sig i en ganske privilegeret situation.

I maj 2017 blev Domaine Belleville købt af ejerkredsen bag det berømte Champagnehus, Leclerc-Briant, og de nye ejere har fra starten iværksat en hel række tiltag med henblik på at optimere produktionen yderligere. Betydelig kapital er således blevet tilført og bl.a. anvendt til forbedring af de tekniske faciliteter og til at forstærke medarbejderteamet foruden ved, at man siden slutningen af 2017 har indledt en overgang til økologisk/biodynamisk dyrkning.

Domaine Belleville har altid tilhørt eliten i området, hvilket et imponerende antal udmærkelser i de senere år bekræfter, og med de nye ejeres investeringer og tiltag, er der kun grund til at forvente, at huset vil udbygge det høje renommé og kvaliteten på dets vine.

Produktet

Navnet "Les Perrières" (eller "La Périère, som lieu dit-vinmarken i Saint-Romain egentligt hedder) kommer af, at marken ligger et sted, hvor der tidligere fandtes et stenbrud ("pierre" på fransk). Jordbunden forklarer vinenes udprægede mineralske karakter og deres store gemmepotentiale. Vinstokkene vokser nederst på en blød, øst- og nordøstvendt skråning med et tyndt lag stenholdigt muld, oven på en dyb kalkklippe, langs åen "Ruisseau du Verger". Vinden fra nord suser gennem dalen og fanges af de høje klipper, som omringer landsbyen. Dette giver en god afkøling og i øvrigt en god tørring af druerne, så de undgår fugt- og skimmelsygdomme, og som derfor altid er meget sunde ved plukningen. Desuden sikrer de hyppige temperaturskift i løbet af vækstsæsonen og den lange modning god aroma, friskhed og bid i vinene herfra.

Chardonnay-druerne plukkes i små kasser, som straks køres til husets kældre i Meursault, hvor vinen vinificeres. Opskriften er klassisk for Bourgogne, med en gæring i store opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 12-15 måneder på ét år gamle træfade (228 l.).

Vinen har Saint-Romains klassiske stil med en lysgylden farve, en meget fyldig og kompleks duft, med nuancer af citrusfrugter, hvide ferskner og en udpræget mineralsk karakter, som flot harmonerer med tonerne af træ. I smagen har "Perrières" utroligt megen subtilitet og elegance, samtidig med, at man fornemmer lurende æteriske toner af modne frugter og krydret vanilje. En meget vellavet og harmonisk vin.

Den vil være en god ledsager til grillede skaldyr eller fisk, til østers eller muslinger og til retter med lyst kød i cremede saucer. Prøv den også til en ødeest

