

LUPÉ-CHOLET

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

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

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01202922035

Anbefales til:



2020 BOURGOGNE BL. RESERVE INES ØKO

Lupe-Cholet

Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af mange vinentusiaster fra hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men de senere år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne dermed 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 disse Gamay-baserede rødvine som et kapitel for sig selv. Mens AOC/AOP Bourgogne dækker hele området, indførte man i 2017 flere afgrænsede "regionale" AOC/AOP-appellationer som fx Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côtes d'Auxerre og Bourgogne Côte Chalonnaise. Her får man en mere præcis oprindelse for vinene og kan forvente mere egnstypicitet.

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 tilførte efterfølgende de nødvendige ressourcer til en restaurering af de forskellige ejendomme i Nuits-St.-Georges og Chablis samt til en gennemgribende pleje og delvis genplantning af vinmarkerne. Bichots meget anerkendte team af dygtige fagfolk har helt klart været med til at sikre et stabilt højt kvalitetsniveau i vinene fra Lupé-Cholet.

Vinene fra Lupé-Cholet's egne markbesiddelser i Vosne-Romanée, Nuits-St.-Georges, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune, Beaune og Pommard markedsføres under "Domaine Lupé-Cholet", og derudover tilbyder firmaet også såkaldte "Négoce-vine" fra et stort udvalg af appellationerne i Bourgogne.

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 ståltanke. 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.



ØSTJYSK
VINFORSYNING