

LUPE-CHOLET

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: Ståltanke/franske træfade (228 l.)

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03602012135



2021 COMTE DE LUPE ROUGE

Bourgogne, 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 Comte de Lupé er Lupé-Cholets "visitkort" og er opkaldt efter en af Lupé-Cholet familiens forfædre - Comte Mayol de Lupé, som i det 10. århundrede var abbed i det magtfulde Cluny-kloster. Han blev bl.a. kendt, fordi han afslog opfordringen til at blive pave. En af hemmelighederne bag denne vins struktur og harmoni er bl.a., at ca. 50% af druerne kommer fra en af Lupé-Cholets faste drueleverandører i Morey-Saint-Denis og resten fra Côte-de-Nuits, Côte-de-Beaune og Côte Chalonnaise. Det forklarer vinens komplekse og krydrede karakter - især i duften.

Comte de Lupé Bourgogne Rouge er vinificeret på rustfrie ståltanke, dog er en lille del af vinen modnet på træfade af 228 l. Dette sammen med en kraftig sortering af druerne, hvor kun de optimale modne druer bruges, gør, at vinen allerede er meget spændende at nyde i sin ungdom. Den karakteristiske bløde Pinot Noir bouquet, den intense frugt og fine karakter af røde og mørke bær (bl.a. jordbær og solbær) gør Comte de Lupé til en meget harmonisk og charmerende vin. Eftersmagningen er lang, og man fornemmer, at vinen har et godt modningspotentiale.

Vinen er velegnet til ikke for kraftige kødretter samt til hvidskimmeloste. Serveringstemperatur: ca. 16°. Brug store glas da Comte de Lupé derved bedre udvikler sin aroma og smag.