

LUPÉ-CHOLET

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 30% Gamay, 70% Pinot Noir

Lagring: 10 mdr. på ståltanke og træfade (228 l.)

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03602612235



2022 BOURGOGNE ROUGE

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 Rouge AOP fra Lupé-Cholet er sammensat af 70% Pinot Noir og 30% Gamay, som kommer fra husets faste drueleverandører og fra egne marker i flere distrikter i Bourgogne. Den er gæret på klassiske burgundiske, åbne gærkar af træ, med løbende omrøringer og sænkning af masken. Efter en malolaktisk gæring er vinen modnet i 10 måneder på en kombination af primært rustfrie ståltanke, og en lille del brugte træfade à 228 l.

I duften får den karakteristiske tørre og frugtige stil fra Pinot Noir selskab af mere umiddelbare, bløde og afrundede frugtnuancer fra Gamay. Her finder man toner af violer, røde og mørke bær (bl.a. jordbær og solbær), som fortsætter i smagen. Eftersmagen er lang, og man fornemmer, at vinen har et godt modningspotentiale. En ganske harmonisk og charmerende rød Bourgogne, som allerede er meget spændende i sin ungdom.

Vinen er velegnet til ikke for kraftige kødretter samt til hvidskimmeloste. Serveringstemperatur: ca. 16°.

ØSTJYSK
VINFORSYNING