



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 11 mdr. på 10% træfade og 90% ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03833212135



2021 BOURGOGNE PINOT NOIR

Domaine Jean-Marc Brocard

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

Jean-Marc Brocard grundlagde i 1973 domainet af samme navn og tilplantede samtidig 0,6 ha. med Chardonnay-vinstokke omkring Sainte Claire-kirken i landsbyen Préhy i Chablis-distriktet. Derefter købte han løbende, når lejligheden bød sig, små parceller i forskellige vinmarker i området, og i dag råder vinhuset over ca. 200 ha. vinmarker i Chablis- og Auxerrois-området. I 1997 blev sønnen, Julien, også tilknyttet den daglige drift, og i dag er det ham som har overtaget ansvaret for dyrkningen og vinificeringen, men stadig godt hjulpet af sin far.

Den ingeniør-uddannede Julien, med stor interesse for økologi og biodynamik, påbegyndte straks i 1997 en overgang til disse dyrkningsmetoder på en enkelt vinmark på 11 ha. Aktuelt dyrkes nu ca. 60 ha. vinmarker økologisk (Agriculture Biologique) og 40 ha. efter biodynamiske forskrifter (Demeter), men det er planen, at alle 200 ha. vinmarker med tiden skal dyrkes biodynamisk. Domaine Jean-Marc Brocard er i dag anerkendt som det største familieejede vinhus i Chablis, og samtidig en af de største producenter af økologiske/biodynamiske vine i området. Den historiske Sainte Claire-kirke, hvor det hele begyndte, udgør stadig det naturlige centrum for ejendommen.

Vinene fra Domaine Jean-Marc Brocard bliver ofte fremhævet for deres særlige karakterfuldhed samt deres enestående aroma, finesse og mineralitet.

Produktet

Navnet ICA-ONNA på etiketten er inspireret af den keltiske og romerske betegnelse Icaonna (Icauna) for floden Yonne i Auxerres. Domaine Jean-Marc Brocard henter Pinot Noir-druerne til denne vin fra ejendommens sydvendte vinmarker i Saint-Bris-le-Vineux, med 60 år gamle vinstokke, som vokser på en ler- og kalkstensholdig undergrund. Den tætte beplantning på 5.700 vinstokke/ha. giver mulighed for at producere færre klaser pr. plante, men til gengæld meget koncentrerede og frugtige druer.

Druerne høstes med moderne, skånsomme høstmaskiner. Efter en afstikning og en kort, kølig maceration, går gæringen naturligt i gang med druernes egne gærceller på 10% træfade og 90% ståltanke. Efter presningen gennemgår vinen en malolaktisk gæring og modnes derefter i 11 måneder på samme kombination af træfade og ståltanke. Aftapningen foregår i kælderens efter en naturlig bundfældning, og en ganske let filtrering, hvis nødvendigt.

Vinen er en flot repræsentant for sin appellation. Flot, blank, rubinrød farve og en åben duft med nuancer af røde bær. Smagen virker i første omgang let og liflig, men vinen udvikler sig hurtigt i glasset og får mere dybde, struktur og fedme. Her kommer intense toner af kirsebær, solbærblade, krydderier og vanilje. Den ender med at få en fremragende harmoni mellem de delikate frugtnuancer og den afrundede tannin. En både charmerende og forførende vin.

Server den til grillet kød (gris, lam, kalv og fjerkræ), fondue bourguignonne og hvid-/rødskimelost.