



FAKTA

Hvidvin

Land: Frankrig

Område: Bourgogne

Drue(r): 100% Aligoté

Lagring: 12 mdr. på fr. fade (228 l, 10% nye) + 6 mdr. på store fade

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03803721735

Anbefales til:



2017 BOURGOGNE ALIGOTE

Francois Carillon et Fils

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 tilbudt 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 egensmækkethed.

Producenten

Familien Carillon har lange og stolte traditioner for vindyrkning, da en af deres forfædre, Jehan Carillon, allerede i 1520 var vinbonde i Puligny. Indtil 2010 hed firmaet Domaine Louis Carillon, men efter faderens død delte de to brødre, Jacques og François, familiens oprindelige 12 hektar vinmarker mellem sig. Hver vinmark blev ganske enkelt blevet delt i to, og fra årgang 2010 har det således været vinene fra Domaine François Carillon, som vi har haft fornøjelsen af at kunne tilbyde.

François Carillon sætter fortsat familietraditionerne meget højt, og hans begejstring og seriøsitet er kendt langt ud over landsbyens grænser. Det smitter naturligvis af på kvaliteten af vinene, som med rette anses for at høre til den absolut elite i Puligny. Listen over de parceller som huset ejer, er ganske enkelt imponerende, men produktionen er dog meget begrænset.

Produktet

François Carillon råder over to parceller, som er beplantede med Aligoté i appellation Bourgogne. Den ene ligger i Puligny-Montrachet og har været i familiens eje længe, med vinstokke, som er ca. 60 år gamle. Den anden parcel ligger nær landsbyen Corpeau, tæt ved Chassagne-Montrachet og blev købt i 2012, da en producent i området, som François samarbejdede med, gik på pension. Også her er vinstokkene 60 år gamle. Ud over alderen for vinstokkene og det faktum, at François Carillon er en yderst dygtig vinmager, er et par yderligere faktorer med til at forklare denne Aligotés særlige kvalitet: Dels består jordbunden på begge parceller af en perfekt blanding af ler og kalk, dels er begge parceller beplantede med den Aligoté-klon, der betragtes som den bedste, nemlig Aligoté Jaune Doré (gylden Aligoté). Netop denne type Aligoté giver federe, mere strukturerede og komplekse vine.

Ved ankomsten til kælderen bliver Aligoté-klaserne selekteret og presset direkte (hele klaser). Mosten bliver gæret i klassiske Bourgogne-fade (228 l., 10% nye) med en efterfølgende malolaktisk gæring og en modning i 12 måneder på samme type fade. Til sidst bliver vinen modnet i 6 måneder på store fade (foudre). Vinen er naturligt dekanteret og kun let filtreret inden aftapning. En luksusvinificering, som forklarer vinens særlige klasse!

François Carillons Aligoté har en flot, blank, letgylden farve. I den fyldige og aromatiske duft finder man karakter af citrusfrugter, hvide ferskner og milde krydderier. Vanilje-karakteren fra træfadene er flot integreret. Smagen er måske en smule mere intens, fed og struktureret, end normalt i en Aligoté, men som altid, forstår François Carillon et få delikate og sprøde toner frem. Harmoni og klasse! En Aligoté som overgår helt klart mange Chardonnay-hvidvine fra området! Dens tørhed, fedme og mineralitet vil gøre den perfekt til fx dampede fisk, fiske- eller skaldyrssupper, men også til retter med østers, kammuslinger eller andre skaldyr.



VINOBLE