

LUPE-CHOLET

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 90% på ståltanke, 10% på brugte fade.

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03602022135



2021 COMTESSE DE LUPE BLANC

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 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 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

Druerne til Comtesse de Lupé Blanc hentes på forskellige parceller på ler- og kalkholdige jordbund i den sydlige del af Bourgogne. Gæringen foregår udelukkende på ståltanke for at prioritere renheden, druesorten og frugtkarakteren. 90% af vinen er derefter modnet "sur lie" på samme type ståltanke, mens 10% af vinen får et kort ophold på brugte træfade, noget som tilfører en smule mere struktur og kompleksitet.

Vinen har en let, gylden farve. Duften er frisk, sprød med den klassiske "smøragtige" og fede Chardonnay-bouquet, men også nuancer af citrusfrugter, hvide ferskner og grønne æbler. I smagen er den let og ren først, men udvikler hurtigt i glasset en meget fyldig smag med en god balance mellem styrke og finesse. Vinen har en lang og meget charmerende eftersmag med sarte mineralske toner.

Comtesse de Lupé Chardonnay er glimrende som gennemgående hvidvin til en reception eller en buffet med salater eller små retter med fisk og skaldyr. Det er også en vin, der fortjener at blive serveret til f.eks. fiske- og skaldyrsretter, især serveret med ikke for kraftige saucer.

