



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Gamay

Lagring: Træfade (500 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03713112035

Anbefales til:



2020 MORGON LES CHARMES

Domaine Raphael Chopin

Distriktet

Administrativt er Beaujolais det sydligste vindistrikt i Bourgogne, men opfattes egentligt mere som et selvstændigt distrikt end som et "Bourgogneappendix". På trods af, at meget drikkes lokalt, er det store mængder af Beaujolais, der når ud til verdensmarkedet. Beaujolais er egentligt en frugtrig, charmerende og glad vin, - så det er ikke svært at forstå dens popularitet. De fineste vine fra Beaujolais kommer fra de 10 Cru-kommuner, som ligger fra Côtes de Brouilly mod syd til Saint-Amour mod nord.

Morgon er den næststørste af de 10 Crus, og ligger mellem Brouilly og Fleurie i den sydlige del af Cru området. Jordbunden, som er kisel- og magnesiumholdig, giver her nogle kraftige og fyldige vine, som på mange måder adskiller sig fra de andre Crus. Man siger ofte, at Morgon mere minder om Bourgogne vine end om Beaujolais. Det er vine med en flot farve og megen bouquet, ofte med et strejf af vilde kirsebær. Det sidste gør dem nemt genkendelige. De udvikler sig langsomt, og de fleste årgange tåler en lagring på 4-6 år.

Producenten

Umiddelbart virker Raphaël Chopin som en af de mange små traditionelle producenter i Beaujolais, men ved nærmere bekendtskab finder man ud af, at han på flere områder går ad andre veje end de gængse. Hans vine er nemlig mere koncentrerede, kødfulde og komplekse end vanligt i Beaujolais. Så hvis man har lyst til at beskæftige sig med en ny side af Beaujolais, som afviger fra den mere traditionelle stil, så er vinene fra Raphaël Chopin et rigtig godt bekendtskab! Inspireret af sin oldefar og sin bedstefar, som havde en vingård i Lantignié midt i Beaujolais, tog han en vinuddannelse i Bourgogne og gik i praktik på flere ejendomme i Beaujolais. Straks efter færdiggørelsen af sine studier tog han til Australien, hvor han fik erfaring som "winemaker". Tilbage i Beaujolais fik han i 2009, med støtte fra familien, mulighed for at genskabe sin oldefars vinkælder og ejendom kaldet "La Savoye". Samtidig kunne han tilmed købe familiens vinmarker, hvor nogle af vinstokkene stammede helt tilbage fra 1905.

Sidenhen har Raphaël opkøbt andre parceller med vinstokke, der er plantet i 1989, således at ejendommen i dag er på 5 ha. med 2 ha. i Beaujolais-Villages Lantignié, 2 ha. i Régnié og 1 ha. i Morgon. Alle vinmarker er sydvendte og ligger midt på skræningerne. I Beaujolais-Villages er undergrunden ler- og kalkholdig, i Morgon dominerer skifer og vulkansk jord, og i Régnié er rosa granitstene fremherskende. Udbyttet på de ældre vinstokke er selvsagt lavt (ca. 35 hl./ha.), mens produktionen på de yngre vinstokke holdes nede på ca. 50 hl./ha., så aroma- og smagskoncentrationen fremmes. Udover Gamay har Raphaël Chopin også plantet en smule Chardonnay til produktion af hans hvide Beaujolais "Theia".

Produktet

Raphaël Chopin henter druerne til denne vin på en lille parcel (0,8 ha.) i vinmarken "Les Charmes", som er den mest berømte blandt de 5-6 såkaldte "lieu-dit" i Morgon-distriktet. Den ligger på den syd- og sydøst-vendte, højtbeliggende slette (300-450 m.o.h.) ved landsbyen Villié-Morgon. Undergrunden består af smuldrende granit, skifer (med stort indhold af jernoxid), vulkansk jord og ler. "Les Charmes" er berømt for at give vine med stor elegance, kølighed, mineralitet og nerve. Efter en klassisk semi-kulsyregering med hele klaser på ståltank bliver vinen modnet på træfade af 500 l., det hele uden anvendelse af svovl.

Både den flotte, purpurrøde farve og den meget åbne, aromatiske og kødfulde duft af friskplukkede kirsebær, tranebær og modne ribs, charmerer med det samme. I munden byder vinen på styrke, fasthed og masser af frugtkarakter og rundhed samt en spændende tannin og mineralitet. Vinen har potentiale nok til nogle års lagring – hvis man kan vente!

Server den til vildt, okse, lam, and, fjerkræ (fx Coq au Morgon), grillretter eller til kødretter med hvidløg, timian eller basilikum. Prøv den også til fx gedeost. Den bør som alle Beaujolais vine serveres en smule køligere end normalt for rødvine (12-14°).

