



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12 mdr. på træfade + 4-6 mdr. på ståltank

Alkohol: 13.3%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03802511935

Anbefales til:



2019 BOURGOGNE COTE D'OR ROUGE ØKO

Domaine Huguenot

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

Familien Huguenot producerede vin i Marsannay allerede inden den franske revolution i 1789, så nogle af de aktuelle vinmarker har været dyrket af den samme familie i 10 generationer og i mere end 200 år. Det kan man kalde kontinuitet! Ejendommen fik nogenlunde sin aktuelle størrelse i slutningen af 1960'erne, hvor Jean-Louis og Eliane Huguenot - forældrene til den nuværende ejer, Philippe Huguenot - øgede familiens vinmarksbesiddelser fra 5 til 23 ha. De enkelte parceller fordeler sig i dag i kommunerne (villages) Marsannay, Fixin og Gevrey-Chambertin og herunder i sidstnævnte en lille parcel i Grand Cru "Charmes-Chambertin" som toppen af kranseskagen.

Philippe arbejdede i flere år sammen med sin far, inden han fuldførte en uddannelse i ønologi og efterfølgende overtog vingården i 1993. Allerede i faderens tid påbegyndtes en gradvis omstilling til økologisk produktion. I 2007 var man nået til en økologisk produktion på 50% af ejendommen, og med årgang 2013 opnåede man på Domaine Huguenot en 100% økologisk certificering af hele produktionen (i dag ca. 120.000 flasker årligt).

Vinene fra Domaine Huguenot kombinerer på bedste vis den klassiske bourgognestil med den mere moderne - de er på en gang yderst elegante, komplekse og finessefyldte men samtidig mørke, fyldige og koncentrerede.

Produktet

Pinot Noir-druerne til denne Bourgogne Côte d'Or hentes på forskellige økologiskdyrkede parceller i Marsannay, som alle ejes af Domaine Huguenot: Caillée, Perches, Champagne Haute, Champforey og Lavaux. Beliggenheden i både den nordlige og den sydlige del af kommunen giver en god stilsammensætning, med såvel aromatiske og frugtige vine, som mere strukturerede og kraftige vine. Vinstokkene er mellem 25 og 50 år gamle og tilfører vinen en ganske enestående koncentration og kompleksitet.

Plukningen og transporten af druerne foregår i små kasser, med en yderligere selektering på et sorteringsbord ved ankomsten til kælderen med en delvis afstikning og en skånsom masning. Parcellerne vinificeres separat. Efter en kold skindmacerering i gæringskar for at udtrække så meget aroma, farve og smag som muligt, gæres vinen spontant på ståltank. Herefter igangsættes den malolaktiske gæring og en modning af vinen i 12 måneder, i franske træfade af forskellige størrelser. Efter sammenstikning af vinene fra de forskellige parceller, modnes vinen i yderligere 4-6 måneder på ståltanke. Under hele processen tager man hensyn til månens cyklus, ifølge biodynamiske principper.

En meget aromatisk og intens rød Bourgogne med stor frugtkoncentration. Her finder man Pinot Noirs klassiske bouquet af vilde roser og røde kirsebær samt toner af solbær og blåbær. Efter lidt iltning i glasset udvikler vinen også lækre nuancer af sort peber og mandler. Sluttede meget frugtig og sprød med en diskret, krydret karakter, som ikke fornægter sin oprindelse i Côte de Nuits. Vinen giver allerede meget fra sig i sin ungdom.

Prøv den til fjerkræ, svinekød, kalv, grønsagsretter eller hvidskimmelost. Serveringstemperatur: 14-16°C.

