



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mnd. på små træfade (228 l., nye og 2-3 år gamle).

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03804922135

Anbefales til:



2021 BOURGOGNE COTE D'OR CHARDONNAY

Domaine Francois Carillon

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 Carillon har lange og stolte traditioner for vindyrkning, da en af deres forfædre, Jehan (Jean) Carillon, allerede i 1520 var vinbonde i Puligny. Fra 1960'erne og frem til 2010 var det Louis Carillon, der var i front i firmaet af samme navn, men efter dennes død delte de to sønner, Jacques og François, familiens dengang 12 ha. vinmarker mellem sig. Fra årgang 2010 har det således været vinene fra Domaine François Carillon, som vi har haft fornøjelsen af at kunne tilbyde. François ejer og dyrker i dag i alt 16 ha. vinmarker fordelt i kommunerne Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Saint-Aubin. Listen over de fornemme parceller som huset ejer, er ganske enkelt imponerende, og samtidig er diversiteten meget betydelig, da porteføljen af vine er spredt ud på ikke færre end 16 forskellige appellationer i de tre kommuner.

Vinificeringen er ganske traditionel hos François Carillon. Hvidvinene bliver gæret og modnet på egetræsfade (228 l./10-15% nye) i ca. et år, hvor de hviler på bundfaldet/bærmen (gærrester og druepartikler), som lejlighedsvist omrøres i vinen (bâtonnage). Slutteligt bliver de sammenstukket og lagret i seks måneder i rustfrie ståltanke inden aftapningen.

François Carillon anses som en af de mest betydende producenter i Puligny-Montrachet, og hans dygtighed og seriøsitet er kendt langt ud over landsbyens grænser. Det smitter naturligvis af på kvaliteten af vinene, som med rette anses for at tilhøre den absolutte elite i det distrikt, som samtidig er det fineste og mest prestigøse, når det gælder hvidvinene i Bourgogne.

Produktet

François Carillon råder over fire parceller i appellation Bourgogne (på kommunen Puligny), den ene beplantet med Aligoté og de tre andre med Chardonnay, hvor vinstokkene er 50, 54 og 60 år gamle! Hans Chardonnay gennemgår en alkoholisk gæring, en malolaktisk gæring og en modning (12 måneder) i klassiske små træfade, både nye og 2-3 år gamle. Vinen er kun let filtreret inden aftapningen som for denne vin foregår i december efter høståret. Både drueoprindelsen og den luksusvinificering vinen får, forklarer François Carillons AOC-Bourgogne Côte d'Or særlige kvalitet!

François Carillons Chardonnay har en flot, blank, let gylden farve. I duften kommer mineraliteten flot frem, med nuancer af citrusfrugter og let røgede toner. Smagen er ganske fyldig, klassisk Chardonnay med både fedme og struktur, og også her kommer mineraliteten godt frem. Vinen vokser fint i glasset og man fornemmer i eftersmagen en god modningspotentialitet (4-5 år). Dens tørhed, fedme og mineralitet vil gøre den perfekt til gastronomien, fx til dampede fisk, fisk- eller skaldyrssupper, men også til retter med østers, kammuslinger eller andre skaldyr.

