2019 ALOXE-CORTON 1. CRU LES GUÉRETS

Les Parcellaires de Saulx

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 18 mdr. på træfade (228 l., 1 år gl.)
Alkohol: 15.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03423211935

Distriktet
Aloxe-Corton kommunen ligger nogle få kilometer nord for byen Beaune, og er nok mest kendt for Grand Cru-vinmarkerne Corton (88.68 ha. Pinot Noir og 4,17 ha. Chardonnay) og Corton-Charlemagne (57,70 ha. Chardonnay), som deles med henholdsvis Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses. Ud over disse to berømte vinmarker består Aloxe-Corton AOC'en af ca. 118 ha. Pinot Noir (hvoraf de ca 36 ha. er i 1. Cru) og 1,36 ha. Chardonnay (hvoraf 0,27 ha. er i 1. Cru), hvor nogle marker i den nordlige del af appellationen rent faktisk ligger i kommunen Ladoix-Serrigny.

Corton-bjerget ligger på grænsen mellem Côte de Nuits og Côte de Beaune, hvor landskabet mod syd mest består af bløde skråninger. Ligesom nabokommunerne Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses, nyder vinmarkerne i Aloxe-Corton godt af en god beskyttelse fra bjerget mod vinde og regn fra vest og nord, og en god eksponering mod øst, sydøst og syd. Ikke mindst 1. Cru-vinmarkerne (14 stk), som ligger klods op ad Grand Cru-vinmarkerne, leverer nogle af de kraftigste og mest komplekse rødvine i Côte de Beaune samt nogle ganske få hvidvine.

Producenten
Bag Négociant-vinhuset "Les Parcellaires de Saulx" finder man Domaine Belleville i Rully og Manoir Murisaltien i Meursault, som her tilbyder eksklusive vine fra nogle af Bourgognes mest prestigiøse appellationer. Vinene laves i samarbejde med nogle af distriktets mest anerkendte producenter og kun fra enkelt-parceller (heraf navnet "Parcellaires"), hvad enten appellationen på den enkelte vin er regional, Village, 1. Cru eller Grand Cru.

Opskriften er ganske enkel: Enten køber man druer fra udvalgte dyrkere som vinificeres i egne kældre i Meursault, eller også køber man vine, der har gennemgået den alkoholiske gæring og står derefter selv for de efterfølgende processer frem til den færdige vin. Produktionen er yderst begrænset, idet man som regel kun køber 2-4 fade pr. vin/parcel (lig med 600-1.200 flasker) – til gengæld viser udvalget på fornem vis Bourgogne-områdets kæmpe potentiale og diversitet.

Produktet
1er Cru-vinmarken "Les Guéret" ligger umiddelbar sydvest for landsbyen Aloxe-Corton, på grænsen til Pernand-Vergelesses, ved foden af en øst- og sydøstvendt skråning. På grund af den meget klippeholdige undergrund, som gjorde marken vanskelig at dyrke, blev den først taget i brug til vindyrkning senere, end de andre marker i nærheden. Det forklarer dens navn "Les Guérets" som på fransk betyder udyrket (brak) eller ufrugtbar mark. Vinmarken har dog i flere århundrede produceret fremragende vine på den stenrige undergrund, med en blanding af ler, kalk og mergel.

Pinot Noir-druerne plukkes i små kasser, som straks køres til husets kældre i Meursault, hvor vinen bliver vinificeret. Opskriften er klassisk for Bourgogne, med en gæring i store opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 18 måneder på ét år gamle træfade (228 l.).

Vinen har en flot, blank, mørk, rubinrød farve. Duften er aromatisk og elegant, med sprøde, komplekse nuancer af mørke kirsebær, brombær og solbær samt en smule vanilje. Smagen er både delikat og velouragtig, med lækre, krydrede toner og diskrete nuancer af mørk chokolade og lakrids. Den slutter med god harmoni mellem de aromatiske nuancer og strukturen. Vinen hører absolut til de kraftigere og mere komplekse vine fra Côte-de-Beaune.

Serveres til lam, okse, fuglevildt eller råvildt. Prøv den også til gode rødskimmeloste.

JASPER MORRIS
Inside Burgundy
92/100 pts