



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 15 mdr. på træfade (228 l., 20% nye).

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03809312235

Anbefales til:



2022 ALOXE-CORTON ØKO

Domaine Rapet

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

Med næsten 21 ha. i nogle af Bourgognes bedste appellationer nord for byen Beaune - Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Corton, Corton-Charlemagne - og en lang familietradition for at lave store vine, er Domaine Rapet Père & Fils (grundlagt i 1765), en af de vigtigste vinproducenter i området. Ægteparret Vincent og Sylvette, der i dag står ved roret, fortsætter de traditioner, som mange generationer af familien Rapet før dem har praktiseret.

Selve vingården ligger midt i landsbyen Pernand-Vergelesses ved foden af Corton-bjerget, ca. 8 km. nord for Beaune og lige på grænsen til Côte de Nuits. Ud fra devisen, at vinen kvalitet starter i vinmarken, bruger man mange ressourcer i de forskellige parceller, som man dyrker efter principperne i "lutte raisonnée" (integreret landbrug) herunder bl.a. pløjning mellem vinstokkene og anvendelse af miljøvenlige midler til insekt- og sygdomsbekæmpelse. Udbyttet bliver holdt nede for at fremme koncentrationen i druerne, med kraftig beskæring, grøn høst m.m. Domaine Rapet har siden 2018 været godkendt under HVE/HEV (High Environmental Value) og dyrker sine vinmarker med miljø-certificering/kontrol fra Terra Vitis.

Rapets vine betragtes i dag af mange som "value for money" i Bourgogne, og ofte anvendes følgende ord om deres vine: Stor kompleksitet, harmoni og dybde.

Produktet

Aloxe-Corton Rouge fra Domaine Rapet er sammensat af Pinot Noir druer fra tre forskellige parceller i kommunen, nemlig Les Boutières, Les Citernes og Les Combes. Denne diversitet giver – alt efter årgangens stil – mulighed for at lave den mest harmoniske blanding. Druerne plukkes manuelt og transporteres til kælderen i små kasser for at undgå masning og dermed oxydering. Efter en yderligere sortering af klaserne ved ankomsten til kælderen bliver druerne afstillet og skånsomt knust. Mosten overføres herefter på klassiske gærtanke af træ og sættes til gæring med hyppige omrøringer. Efter gæringen gennemgår vinen en malolaktisk gæring og modnes i 15 måneder på træfade af 228 l. (20% nye). Efter en sammenstikning af de forskellige fade, bundfælder vinen naturligt på tank og aftappes ufiltreret.

Aloxe-Corton rødvine er normalt nogle af de kraftigste og mest kødfulde vine i Côte de Beaune, og Rapets udgave er ingen undtagelse! Dog kan man godt samtidig fornemme husets delikate og afrundede stil, med masser af kompleksitet og små detaljer bag styrken. Farven er intens, rubinrød, og i duften finder man toner af små, røde bær, milde krydderier og en smule vanilje. Med lidt iltning bliver vinen mere afrundet og harmonisk, tæt pakket, men dog med god elegance i både smag og eftersmag.

Server den til coq au vin, lam, okse eller råvildt.



JASPER MORRIS
Inside|Burgundy
91/100 pts

